

Blette à la provençale

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de blettes
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 1 bonne cuillère à soupe d'origan haché
- 1 verre de lait
- 1 morceau de pain
- 30 g de beurre
- 20 cl crème fraîche fleurette
- un morceau de comté
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Nettoyer et couper en tronçons les feuilles et les côtes de blettes, les cuire dans un peu peu d'eau pendant 10 à 15 min.

Faire tremper le pain dans le lait.

Bien égoutter les blettes.

Mixer le pain, l'ail et l'origan dans le lait avec du sel et du poivre.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse, puis faire revenir les blettes pendant 5 min, ajouter le mélange de pain, d'ail et de persil puis la crème.

Vérifier l'assaisonnement, cuire 2 min.

Hors du feu, ajouter du comté râpé, mélanger et verser dans un plat à gratin. Couvrir de comté râpé.

Mettre au four à 180°, thermostat 6, 20 à 30 min, jusqu'à ce que ce soit doré.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le seul panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2015 — Semaine 37

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
salade	unit&	1.10 €		0.00 €	1	1.10 €
poivron	kg	3.70 €	0.5	1.85 €		0.00 €
aubergine	kg	3.90 €		0.00 €	0.4	1.56 €
tomate cerise	kg	6.50 €		0.00 €	0.4	2.60 €
blette	unité	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
tomate	kg	2.90 €	0.5	1.45 €	1	2.90 €
pomme de terre (Alliance)	kg	1.60 €	1	1.60 €	1.2	1.92 €
origan	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
				8.00 €		13.18 €



RESEAU COCAGNE



Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71



L'arrachage des pommes de terre est en cours

Débuté la semaine dernière, l'arrachage des pommes de terre va se poursuivre cette semaine. Une récolte très satisfaisante! Trois variétés ont été cultivées. Deux chaires fermes, la Rosabelle et l'Alliance. Et une chair tendre, l'Eden. L'opération est réalisée à l'aide d'une arracheuse mécanique prêtée par notre collègue Gwénohé Le Verge, maraîcher bio à la Mézière.



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

facebook.com/jardinsdubreil

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com