Flan aux carottes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 300 g de carottes après épluchage et détaillées en cube
- 2 œufs
- 65 g de fromage petitsuisse
- 25 g de fécule de pomme de terre
- 45 g de gruyère râpé
- sel, poivre
- persil haché

Préparation de la recette :

1)faire cuire les carottes à l'eau bouillante salée et poivrée jusqu'au moment où les carottes s'écrasent facilement.

- 2) Egouttez et réduire en purée.
- 3) Fouetter les oeufs avec le fromage blanc, la fécule, le gruyère et le persil.
- 4) Mélanger le tout avec les carottes et vérifier l'assaisonnement.
- 5) Graisser les ramequins, y verser l'appareil et cuire au bain-marie à 190°C pendant 35 à 40 minutes. Démouler tiède

DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 38

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
radis	unité	1.20 €	0	0.00 €	1	1.20 €
persil	unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
ail	kg	8.00€	0.1	0.80 €	0.1	0.80 €
poivron	kg	3.70 €	0.3	1.11 €	0.25	0.93 €
aubergine	kg	3.90 €	0	0.00 €	0.6	2.34 €
tomate cerise	kg	6.50 €		0.00 €	0.35	2.28 €
courgette	kg	2.00 €		0.00 €	0.7	1.40 €
tomate paola	kg	2.50 €	0.7	1.75 €	0.8	2.00 €
oignon jaune	kg	2.20 €	0.4	0.88 €	0.5	1.10 €
carotte botte	Unité	2.50 €	1	2.50 €	0	0.00 €
				8.14 €		13.14 €





KE SEAU CUCASIVE

Pour annuler un panier Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71



Tél. 02 99 54 52 7

site web: www.jardinsdubreil.fr
Mail: paniers@jardinsdubreil.fr
facebook.com/jardinsdubreil
twitter.com/JardinsduBreil
comiteadherentsjdb.wordpress.com

Salon IIIe&Bio 2015

Comme l'année passée, nous participerons au salon Ille-et-Bio, renommé « Ille&Bio Climat » en cette année de COP21 et en prévision du sommet de Paris en Décembre prochain.

Cette année nous avons décidé de proposer nos paniers à la vente (plutôt qu'une vente au détail, moins proche de nos principes). Cela sous-entend de la préparation en amont bien sûr. Pour cela, nous proposons aux adhérents de nous aider. Pour en discuter, une réunion est prévue le mardi 29 septembre à 18h aux Jardins

