

## Tatin de céleri

Temps de préparation :  
25 minutes

Temps de cuisson : 30  
minutes

Ingrédients (pour 4 per-  
sonnes) :

- 1 céleri rave
- 1 pâte feuilletée
- 1 carotte
- 1 courgette
- huile

Préparation de la re-  
cette :

Préparer une purée  
avec le céleri. La purée  
doit être assez épaisse  
et sèche, si elle est trop  
liquide, ajouter un jaune  
d'œuf.

Faire revenir dans  
l'huile des rondelles de  
carottes et de cour-

gettes.

Tapisser le fond de 4  
petits moules à tarte  
avec les rondelles de lé-  
gumes alternées (une  
carotte, une courgette,  
une carotte...).

Etaler par-dessus la  
purée de céleri bien tas-  
sée.

Découper 4 ronds de  
pâte feuilletée et les dis-  
poser sur les moules à  
tartes, par-dessus la pu-  
rée.

Cuire à four chaud jus-  
qu'à ce que la pâte soit  
dorée et montée.

Servir chaud avec une  
salade verte, ou en ac-  
compagnement d'un gi-  
bier. Bon appétit !!

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 39

| Légumes        | Unité | P. U.  | Panier DUO |         | Panier FAMILLE |         |
|----------------|-------|--------|------------|---------|----------------|---------|
|                |       |        | Q          | Montant | Q              | Montant |
| ciboulette     | unité | 1.10 € | 1          | 1.10 €  | 1              | 1.10 €  |
| salade         | unité | 1.10 € | 1          | 1.10 €  | 1              | 1.10 €  |
| carotte botte  | unité | 2.50 € | 0          | 0.00 €  | 1              | 2.50 €  |
| pomme de terre | kg    | 1.60 € | 1          | 1.60 €  | 1.5            | 2.40 €  |
| échalotte      | kg    | 5.20 € | 0.15       | 0.78 €  | 0.2            | 1.04 €  |
| céleri rave    | kg    | 2.60 € | 0.6        | 1.56 €  | 0.8            | 2.08 €  |
| tomate paola   | kg    | 2.50 € | 0.4        | 1.00 €  | 0.5            | 1.25 €  |
| tomate cerise  | kg    | 2.50 € | 0          | 0.00 €  | 0.25           | 0.63 €  |
| poivron        | kg    | 3.70 € | 0          | 0.00 €  | 0.3            | 1.11 €  |
| aubergine      | kg    | 3.90 € | 0.25       | 0.98 €  | 0              | 0.00 €  |
|                |       |        |            | 8.12 €  |                | 13.21 € |



RESEAU COCAGNE



### Pour annuler un panier

**Avant le lundi 10h**

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

- un coup de fil : 02 99 54 52 71



Tél. 02 99 54 52 71

site web : [www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)

[facebook.com/jardinsdubreil](https://facebook.com/jardinsdubreil)

[twitter.com/JardinsduBreil](https://twitter.com/JardinsduBreil)

[comiteadherentsjdb.wordpress.com](http://comiteadherentsjdb.wordpress.com)

### Salon Ile&Bio 2015

Comme l'année passée, nous participerons au salon Ile-et-Bio, renommé « Ile&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

### 2 nouveaux dépôts!

Le premier au Lycée Coëtlogon pour les étudiants et les enseignants. Le second au bar « L'Aviation » à Rennes, rue Lobineau. Ce dernier est ouvert à tous chaque mardi de 18h à 1h du matin