

Tarte aux navets caramélisés

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de navets
- 50 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre (100 g coupés en morceaux, les 25 g restant servant à beurrer le moule)
- 1 pâte brisée (soit 230 g)
- thym
- sel
- poivre

Préparation de la recette :

Pelez les navets, rincez-les, et séchez-les (vous pouvez les couper de moitié voir en quart mais il ne faut pas que les morceaux soit trop petits). Placez ensuite ces navets dans un wok ou une grande casserole sans les faire se superposer. Couvrez le tout d'eau à fleur puis saupoudrez avec les 50 g de sucre et parsemez de 100 g de beurre en morceaux.

Mettez le tout à feu vif jusqu'à ébullition. Puis réduisez le feu et laissez cuire jusqu'à quasi complète évaporation de l'eau. Le peu d'eau qu'il reste (5 mm maximum), mélangé au sucre préalablement mis, permet de caraméliser les navets : il faut les surveiller et les retourner jusqu'à ce qu'ils prennent une jolie teinte dorée.

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Beurrez le moule à tarte (vous pouvez aussi ajouter du papier cuisson) et déposez-y la pâte brisée. Percez la pâte de quelques trous à la fourchette, placez-y un poids dessus (quelque chose ne brûlant pas au four mais qui permet d'empêcher la pâte de se soulever à la cuisson) et enfournez-la pendant 15 minutes.

Une fois la pâte préalablement cuite, placez-y les navets. Mettez à nouveau la pâte avec les navets au four pendant 15 minutes.

A la fin de la cuisson : salez, poivrez et parsemez de thym. Si possible servez aussitôt. Et si vous devez attendre, réchauffez la tarte au four avant de la consommer.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 46

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
radis rose	unité	1.20 €	0	0.00 €	1	1.20 €
poivron	kg	3.70 €	0.3	1.11 €	0	0.00 €
betterave Chioggia crue	kg	2.30 €	0	0.00 €	0.4	0.92 €
navet botte	Unité	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
poireau	kg	2.70 €	0.7	1.89 €	1	2.70 €
épinard	kg	4.30 €	0.7	3.01 €	0	0.00 €
oignon	kg	2.30 €	0	0.00 €	0.5	1.15 €
carotte	kg	2.30 €	0	0.00 €	0.8	1.84 €
basilic	unité	1.10 €	0	0.00 €	1	1.10 €
mesclun	kg	11.00 €	0	0.00 €	0.2	2.20 €
				8.01 €		13.11 €



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



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

facebook.com/jardinsdubreil

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

Commande de caissettes de viande de bœuf, c'est pour bientôt!

Samuel Duguépéroux, éleveur de Blonde d'Aquitaine et d'Angus d'Aberdeen à Gahard (35) va vous proposer des colis de 6 ou 12kgs sur une de ses bêtes. Prochainement certifié en bio, mais appliquant déjà les obligations de l'AB (et même plus!) Samuel sera présent le vendredi 18 décembre en fin de journée aux Jardins du Breil pour la distribution. Lien à venir la semaine prochaine pour passer commande !

Une nouvelle crèche parentale à l'essai

Après la crèche Calais avec laquelle nous fonctionnons depuis plusieurs années c'est la crèche Poupenn qui s'essaye à nos légumes bio