

## Gratin de potimarron

Temps de préparation : 45 minutes  
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 potimarron 1,5 kg
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 150 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre
- noix de muscade
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Epluchez le potimarron et débarrassez-le de ses pépins. Coupez-le en cubes et mettez à cuire (30 mn dans un cuit-vapeur ou à défaut dans une grande casserole d'eau) jusqu'à ce que la lame d'un couteau y rentre très facilement.

Mettez à fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites revenir le potimarron. Ecrasez-le à la fourchette pour obtenir une purée plus ou moins homogène (moi j'aime quand il reste des petits morceaux) et ajoutez la crème fraîche, le parmesan, une bonne dose de muscade râpée et assaisonnez à votre convenance.

Mélangez bien le tout puis versez dans un plat beurré allant au four.

Faites gratiner sous le grill 10 à 15 mn.

Un côté légèrement sucré et un petit goût de noisette (que le potimarron a nettement moins) à tomber !

## Tarte aux épinards et au fromage

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 Personnes) :

- 25 cl de bouillon de légumes
- 1 pâte feuilletée
- 600 g d'épinards
- 4 pommes de terre cuites
- 150 g de fromage d'Abbaye
- 100 g de noix de pécan grillées
- 2 œufs
- 2 oignons
- 3 cuillères à soupe de margarine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7). Commencez par couper le fromage en petits morceaux et concassez les noix. Pelez les oignons et émincez-les en rondelles. Coupez les pommes de terre en fines rondelles. Dans un wok, chauffez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites revenir les oignons pendant 3 minutes. Une fois qu'ils sont cuits, ôtez-les du wok et mettez-les de côté. Faites fondre la margarine dans le même wok et mettez 1/4 des épinards à cuire. Quand ils ont réduit, ajoutez de nouveau 1/4 d'épinards et répétez l'opération jusqu'à ce que les épinards soient complètement cuits. Ajoutez alors les noix concassées, le bouillon et attendez qu'elle fonde avant de mélanger. Arrêtez la cuisson et laissez le tout tiédir. Pendant ce temps, déroulez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson préalablement tapissée de papier sulfurisé. Abaissez-la afin de former une pâte rectangulaire. Repliez vers l'intérieur les bords sur 1 cm. Avec une fourchette, piquez la pâte. Recouvrez le fond de pâte de rondelles de pommes de terre et ajoutez les oignons par-dessus. Dans un bol, fouettez les œufs, assaisonnez et incorporez à la préparation aux épinards et aux noix. Mélangez bien et répartissez uniformément par-dessus les oignons et les pommes de terre. Recouvrez des morceaux de fromage puis enfournez pour 25 à 30 minutes de cuisson.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 47

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
potimarron	kg	2.50 €	0.6	1.50 €	1.1	2.75 €
mâche	kg	11.50 €	0.15	1.73 €	0.2	2.30 €
épinard	kg	4.30 €	0.5	2.15 €	1	4.30 €
persil	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
oignon	kg	2.30 €	0	0.00 €	0.5	1.15 €
				8.08 €		13.20 €

## Journée de la Slow Consommation

Samedi prochain à la Maison des Associations se tiendra la journée de la consommation responsable. Alimentation et transports sont les deux thèmes phares de l'événement. Cette journée conviviale permettra de faire participer les petits et les grands à différents ateliers tout en se délectant d'une soupe préparée à base de légumes glanés. Nous en serons !

**Tous les paniers seront suspendus les 29 et 31 décembre**

La structure fermant du 25/12/2015 au 03/01/2016, pas de livraison. En revanche, livraisons les 22 et 24/12



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://www.facebook.com/jardinsdubreil)

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

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