

## Tajine de topinambour

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de topinambours
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 carottes
- persil
- 10 cl d'huile d'olive
- 12 olives noires
- une pincée de safran
- muscade
- sel, poivre
- 10 cl d'eau chaude

Préparation de la recette :

Epluchez les topinambours, rincez-les dans de l'eau vinaigrée et séchez-les. Coupez-les en petits morceaux.

Pelez et écrasez l'ail.

Pelez et émincez les oignons et les carottes.

Hachez le persil.

Dans le plat à tajine (ou une cocotte ou un wok) faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile.

Ajoutez les topinambours et les carottes avec les olives et le persil.

Saupoudrez du safran et de la muscade.

Salez, poivrez.

Versez l'eau chaude.

Mélangez bien.

Laissez cuire pendant 35 min à feu doux.

## Velouté de courge musquée aux cèpes

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 courge musquée
- 20 g de cèpes déshydratés
- 1 brique de crème fraîche liquide (15cl)
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Coupez en gros cubes votre courge épluchée.

Recouvrez les morceaux de courge d'eau froide, portez à ébullition, et fermez la cocotte minute 10 min. Les morceaux doivent être tendre (piquez-les pour vérifier).

Faites bouillir un peu d'eau, et recouvrez vos champignons pour qu'ils soient moelleux (laissez-les dans l'eau 5 min).

Une fois les champignons imbibés vous pouvez les mettre dans la cocotte avec la courge, cuisez à feu vif 5 min (en mettant aussi l'eau, dans laquelle les champignons baignaient).

Salez et poivrez. Mixez le tout, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de morceaux.

Ajoutez la crème fraîche, et cuisez encore 5 min à feu moyen en mélangeant.

Dégustez.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 48

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
chicorée scarole	unité	1.10 €	0	0.00 €	1	1.10 €
navet botte	unité	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
betterave cuite	kg	3.70 €	0	0.00 €	0.4	1.48 €
radis green meat	kg	2.40 €	0.2	0.48 €	0.3	0.72 €
chou de Milan (frisé)	Unité	2.00 €	0	0.00 €	1	2.00 €
persil	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
mesclun	kg	11.00 €	0.15	1.65 €	0	0.00 €
courge musquée de Provence	kg	2.30 €	0.9	2.07 €	1.2	2.76 €
échalote	kg	5.20 €	0	0.00 €	0.4	2.08 €
topinambour	kg	2.30 €	0.5	1.15 €	0	0.00 €
				8.45 €		13.24 €



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)

### Le radis Green Meat

Ce qu'en dit la ferme de St Marthe: « légume essentiel en cuisine asiatique, le radis sert à garnir de nombreux plats, soit cru, soit mariné en saumure. Il peut aussi être finement râpé et ajouté comme condiment ou comme élément de sauce. Riche en vitamine C, en fibres et en amylase, il favorise une bonne digestion. Ses feuilles comportent de nombreux minéraux et vitamines. De meilleure conservation que les radis de printemps, ils peuvent facilement être stockés durant l'hiver. »

**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