

Potimarron farci

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 potimarrons
- 30 cl de crème fraîche
- 200 g de lardon allumette nature
- 100 g de châtaigne en bocal
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Découper un chapeau que vous mettez de côté, comme une tomate farcie.

Vider l'intérieur à l'aide d'une grande cuillère ou d'une cuillère à glace.

Poivrer l'intérieur.

Blanchir les lardons à la poêle.

Dans un saladier, mélanger la crème fraîche, les lardons et les châtaignes puis saler.

Répartir cette préparation dans les 2 potimarrons. Ne pas dépasser les 4/5 de la hauteur avec la crème fraîche.

Placer au four pour 1 h 30 en posant les "chapeaux" à côté, dans un plat.

Vérifier la cuisson, la totalité de la chair doit être cuite, la peau doit s'enlever toute seule.

Tarte sans pâte aux blettes

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 10 grosses blettes
- 100 g de lardons
- 50 cl de lait
- 2 oeufs
- 100 g de farine
- 3 pincées de gruyère
- poivre, sel
- thym

Préparation de la recette :

Jeter les feuilles de blettes 20 mn dans l'eau bouillante, bien les égoutter.

Faire revenir les lardons dans une poêle, ajouter les feuilles de blettes dans la poêle et assaisonner le mélange (poivre, sel, un peu de thym). Laisser cuire 5 mn l'ensemble.

Mettre le mélange dans un moule à tarte.

Mélanger dans un récipient les oeufs, le lait la farine et une pincée de poivre et de sel. Ajouter le mélange aux blettes et lardons dans le moule à tarte.

Ajouter par dessus le gruyère.

Mettre dans le four à température 220/240°C pendant 40 mn.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 49

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
radis rose	unité	1.20 €	1	1.20 €	1	1.20 €
betterave cuite	kg	3.70 €	0.350	1.30 €		0.00 €
pomme de terre Allians	kg	1.60 €	0.8	1.28 €	1.2	1.92 €
potimarron	kg	2.50 €	0.6	1.50 €	1.1	2.75 €
coriandre	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
mesclun	kg	11.00 €	0.150	1.65 €	0.250	2.75 €
navet boule d'or	kg	2.30 €		0.00 €	0.6	1.38 €
blette	kg	2.00 €		0.00 €	1	2.00 €
				8.03 €		13.10 €



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

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

Commande de caissettes de viande de bœuf

Samuel Dugépéroux, éleveur bovin à Gahard (35) vous propose ses caissettes de viande bœuf. Attention! Quantité très limitée! 8 caissettes maximum pour le 18 décembre. Une seconde livraison aura lieu en janvier prochain. Tous les détails par mail

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