

Chou rouge au lard

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 chou rouge
- 30 g de beurre
- 1 oignon
- 100 g de lard maigre
- 100 g de jambon cuit
- 20 cl de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- 1 verre de bouillon
- sel, poivre du moulin

Préparation de la recette :

Nettoyer le chou, puis le couper en 2 et l'émincer en julienne, en fines fines tranches.

Peler et hacher l'oignon puis le mettre à fondre dans une casserole avec le beurre. Détailler le lard en lardons et le jambon en petits dés, puis les ajouter aux oignons.

Laisser cuire à feu doux sans cesser de remuer afin d'éviter que la préparation ne colore.

Ajouter ensuite le chou en julienne et arroser de vin rouge avec le bouillon pour mouiller la préparation.

Saler, poivrer, jeter les feuilles de laurier dans la casserole, puis laisser étuver à couvert pendant 1 h

Potage au rutabaga

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de rutabagas
- 1 grosse pomme de terre à purée
- 3 verts de poireaux
- 1 cube de bouillon de bœuf
- sel
- poivre
- eau
- crème fraîche (facultative)
- croûtons (facultatifs)

Préparation de la recette :

Éplucher les rutabagas et la pomme de terre; les détailler en petits morceaux, ainsi que les verts de poireaux (dont vous aurez enlevé les parties abîmées).

Mettre tous les légumes à dorer dans une cocotte avec un peu de beurre.

Couvrir d'eau et ajouter le cube de bouillon de bœuf, mélanger.

Laisser cuire une bonne demi-heure en remuant de temps en temps, puis mixer le tout lorsque les légumes sont bien cuits.

Assaisonner avec du sel et du poivre selon vos goûts.

Il ne reste plus qu'à passer à table et déguster cette merveille, avec un peu de crème fraîche et des croûtons à l'ail !

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 50

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
chou rouge	kg	2.20 €	0.6	1.32 €	1	2.20 €
poireau	kg	2.70 €	0	0.00 €	0.7	1.89 €
chicorée pain de sucre ou frisée	unité	1.80 €	1	1.80 €	1	1.80 €
oignon	kg	2.40 €	0.4	0.96 €	0.6	1.44 €
courge musquée	Unité	2.20 €	0.8	1.76 €	1.4	3.08 €
pomme de terre rosabelle	kg	1.60 €	1	1.60 €	1	1.60 €
rutabaga	kg	2.20 €	0.3	0.66 €	0.5	1.10 €
				8.10 €		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](https://www.facebook.com/jardinsdubreil)

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com



**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 re-
vanche, livraisons les 22 et 24/12

La Salade « Pain de Sucre »

Légèrement amère, cette salade fait partie de la famille des chicorées. Souvent de taille imposante, le pain de sucre présente l'avantage de se conserver jusqu'à deux semaines au réfrigérateur!