

Quiche courge/roquefort

Temps de préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 1/2 courge longue de Nice
- 200 g de Roquefort
- 1 oignon jaune
- 4 œufs
- 50 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de curcuma
- 2 pincées de noix de muscade
- 2 pincées de thym
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre

Faites revenir l'oignon jaune émincé dans une grande cocotte avec de l'huile d'olive. Coupez la courge en petits morceaux fins, puis ajoutez dans la cocotte lorsque l'oignon est blondi.

Ajoutez le curcuma, une pincée de noix de muscade, deux pincées de thym, le sel et le poivre. Mélangez sur feu vif pendant quelques minutes. Ajoutez ensuite de l'eau à peu près à la moitié des morceaux de courge (ou aux 3/4). Laissez mijoter en tournant régulièrement pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, dressez votre pâte à tarte dans un moule préalablement beurré ou huilé. Préchauffez le four à 220°C (thermostat 7).

Dans un saladier, cassez les œufs, mélangez-les énergiquement au fouet. Ajoutez le lait, une pincée de noix de muscade, du sel.

A l'aide d'un écumoire, récupérez toute la courge et les oignons cuits, répartissez-les sur la pâte à tarte, ajoutez la préparation aux œufs. Ajoutez le roquefort grossièrement émietté sur le dessus.

Enfournez environ 40 minutes, à 200°C, selon votre four. C'est cuit lorsque c'est doré !

Le radis noir

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- radis noir
- sel
- fromage blanc, vinaigre, huile, poivre...

Préparation de la recette :

Le radis noir peut se servir en salade, pelé et râpé ou coupé en rondelles.

La sauce au fromage blanc lui convient très bien.

On l'utilise également pour relever une purée de pommes de terre, ou en accompagnement de poisson cru (sushis, sashimis, makis...).

Les rondelles de radis noir peuvent servir de support pour faire des toasts ou des bouchées (avec une lamelle de saumon fumé ou de poisson cru par exemple, ou un morceau de fromage à pâte pressée).

Dans tous les cas, il est préférable de le laisser mariner 1 h couvert de gros sel, puis le rincer avant de l'utiliser.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 51

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
coriandre	Unité	1.10 €	0	0.00 €	1	1.10 €
mâche	kg	11.00 €	0.15	1.65 €	0.2	2.20 €
carotte (JM Morel, Chavagne, AB)	kg	2.40 €	0.5	1.20 €	0.7	1.68 €
courge longue de Nice	kg	2.40 €	1	2.40 €	1.5	3.60 €
betterave cuite	kg	3.70 €	0	0.00 €	0.4	1.48 €
poireau	kg	2.70 €	0.75	2.03 €	0	0.00 €
radis noir rond	kg	2.40 €	0.3	0.72 €	0.4	0.96 €
pomme de terre Allians	kg	1.60 €	0	0.00 €	1.3	2.08 €
	kg	2.20 €	0	0.00 €		0.00 €
				8.00 €		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



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

Distribution des caissettes de viande de bœuf ce vendredi

7 caissettes seront distribuées vendredi à 17h par Samuel Duguépéroux. Pas mal pour une première.