

## Tatin de céleri

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 céleri rave
- 1 pâte feuilletée
- 1 carotte
- 1 courgette
- huile

Préparation de la recette :

Préparer une purée avec le céleri. La purée doit être assez épaisse et sèche, si elle est trop liquide, ajouter un jaune d'œuf.

Faire revenir dans l'huile des rondelles de carottes et de courgettes.

Tapiser le fond de 4 petits moules à tarte avec les rondelles de légumes alternées (une carotte, une courgette, une carotte...).

Étaler par-dessus la purée de céleri bien tassée.

Découper 4 ronds de pâte feuilletée et les disposer sur les moules à tartes, par-dessus la purée.

Cuire à four chaud jusqu'à ce que la pâte soit dorée et montée.

Servir chaud avec une salade verte, ou en accompagnement d'un gibier

## Crevettes aux topinambours

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 à 5 topinambours
- 20 à 30 grosses crevettes roses cuites
- 20 cl de crème fraîche
- ciboulette
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Brosser les topinambours, les laver. Dans une casserole, faire chauffer de l'eau salée. Quand elle bout, y plonger les topinambours. Laisser cuire à petits bouillons pendant 15 mn.

Pendant ce temps, décortiquer les crevettes et couper la ciboulette.

Une fois la cuisson terminée, éplucher les topinambours et les couper en tranches épaisses (environ 0,5 cm maximum).

Dans une sauteuse, faire fondre une grosse noisette de beurre et y faire revenir les tranches sur feu moyen environ 5 mn sur chaque face. Elles doivent être dorées et très tendres.

Disposer les tranches de topinambours au fond de 4 ramequins, poser au dessus 5 à 6 crevettes. Saler et poivrer la crème fraîche et en mettre deux à trois cuillerées dans chaque ramequin. Saupoudrer de ciboulette puis enfourner dans un four chaud à environ 180 degrés pendant 5 à 10 mn.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 52

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
mesclun	kg	11.00 €	0.15	<b>1.65 €</b>	0.15	<b>1.65 €</b>
chou de Milan (frisé)	kg	2.20 €	0.6	<b>1.32 €</b>	1	<b>2.20 €</b>
topinambour	kg	2.30 €	0.5	<b>1.15 €</b>	0.5	<b>1.15 €</b>
céleri rave	kg	2.50 €	0.5	<b>1.25 €</b>	0.6	<b>1.50 €</b>
Courge butternut	kg	2.40 €	1.2	<b>2.88 €</b>	1.4	<b>3.36 €</b>
épinard	kg	4.30 €	0	<b>0.00 €</b>	0.8	<b>3.44 €</b>
				<b>8.25 €</b>		<b>13.30 €</b>



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)



**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

**Joyeuses fêtes à tous**

Toute l'équipe des Jardins du Breil vous souhaite d'agréables moments pour ces fêtes de fin d'année