



## Chou braisé aux saucisses

### Ingrédients

1 chou frisé  
200 g de lard environ  
1 oignon  
1 carotte  
800 g de pommes de terre  
4 saucisses fumées (de Montbéliard par ex)  
1 gousse d'ail  
1 bouquet garni  
1 tablette de bouillon

Préparer le chou: enlever le trognon et quelques grosses feuilles vertes, retirer les feuilles une à une puis couper le reste en 4

Laver le chou sans le faire tremper puis le faire blanchir en le mettant dans une grande cocotte d'eau froide. Porter à ébullition et laisser bouillir 4/5 mn. Égoutter, passer sous l'eau froide et réserver

Faire dorer dans un peu d'huile, l'oignon coupé en 4, la couenne du lard, le lard coupé en lardons, la carotte, les pommes de terre coupées en 2

Ajouter les saucisses

Quand tout est bien doré, ajouter le chou avec 1 gousse d'ail coupé fin, le bouquet garni, la tablette de bouillon émiettée mélangée et 1 petit verre d'eau au besoin. Ne pas saler, mais poivrer

Cuire 1 h30 mn en goûtant pour vérifier la cuisson du chou

## Tarte courge/poireaux

1 pâte à tarte  
1 petit poireau  
300 gr de butternut ou de courge de Nice  
2 gousses d'ail  
1 œuf (ou 2 si vous préférez)  
200 ml de lait  
sel, poivre, noix de muscade  
50 à 100 gr de fromage râpé  
1 poignée de graines de courge  
Préparation de la recette de quiche

Commencez par préparer la pâte à tarte puis mettez-la au frais en boule. Une dizaine de minutes.

Ensuite, pressez l'ail dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Prenez le poireau et découpez-le en rondelles. Mettez-le dans la poêle avec

l'ail et faites les revenir le temps de découper la suite.

Préparez la courge: coupez les 300 gr nécessaires puis enlevez-lui la peau. Coupez ensuite des petits dés et intégrez-les dans la préparation au bout de 10 min-1/4 d'h.

Laissez revenir le tout tranquillement. Pendant ce temps, vous mélangez les œufs dans un saladier avec le lait. Vous ajoutez les épices puis la préparation chaude, et enfin le fromage. Mélangez bien le tout.

Sortez la pâte du frigo, huilez et farinez un plat et étalez-la. Piquez-la ensuite avec une fourchette. Versez la préparation dedans. Parsemez de graines de courge.

Faites cuire au four (préchauffé) pendant 40 minutes à 180°C.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2015 — Semaine 7

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
chou de Pontoise	kg	2.20 €	1	2.20 €	1.5	3.30 €
navet	Botte	2.00 €	1	2.00 €	0	0.00 €
mesclun (roquette + mâche)	kg	11.50 €	0	0.00 €	0.15	1.73 €
radis rose	Botte	1.20 €	0	0.00 €	1	1.20 €
blette	Botte	2.00 €	0	0.00 €	1	2.00 €
carotte (JM Morel, Chavagne 35, AB)	kg	2.30 €	0.9	2.07 €	0.5	1.15 €
céleri rave	kg	2.50 €		0.00 €	0.6	1.50 €
courge de nice	kg	2.30 €	0.8	1.84 €	1	2.30 €
				8.11 €		13.18 €



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)

### Un oubli, un problème dans votre panier? Dites-le nous!

On ne le dira jamais assez, il FAUT nous faire part des moindres petits défauts de votre panier. Premièrement pour vous, car il est normal d'avoir ce pour lequel on a payé et ensuite pour nous car cela nous permet de travailler plus concrètement avec les salariés du chantier et d'identifier plus rapidement les difficultés sur lesquelles nous pouvons les accompagner. Un coup de fil, un mail... nous nous efforcerons de revenir vers vous rapidement

### Ça bouge aux Jardins

3 départs: Jean-Claude, Sitti et bientôt Gaëtan à qui l'on souhaite tout le meilleur et 2 arrivées récentes: Jean et Mohammed à qui l'on souhaite la bienvenue!