

Cake à la courge

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 1 morceau de courge (cru avec la peau environ 750 g)
- 30 g de beurre
- 125 g de fromage frais ail et fines herbes
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de 4 épices
- 4 œufs
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de gruyère râpé
- 10 cl de lait

Préparation de la recette :

Eplucher la courge et conserver uniquement la chair.

La faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

Dans une poêle faire fondre le beurre, y rajouter la chair de courge écrasée en purée, le fromage frais et les épices.

Laisser cuire environ 15 minutes et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans un saladier, battre les œufs en omelette, rajouter la courge, la farine et la levure puis battre au robot.

Ajouter le gruyère râpé.

Si la pâte est trop dure, rajouter le lait.

On doit obtenir une pâte plutôt liquide.

Verser dans un moule à cake et cuire au four pendant 50 minutes.

Vérifier tout de même la cuisson avec une lame de couteau.

Pastilla aux épinards et au thon

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 3 boîtes de
- 6 feuilles de brick
- 400 g d'épinards
- 50 g de pignons de pin
- 30 g de raisins blonds
- 1 cuillère à soupe de Ras el Hanout
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère de sucre glace
- Sel

Préparation de la recette :

Dans une poêle, faire tomber les épinards avec une cuillerée d'huile. Saler, assaisonner de Ras el Hanout. Mélanger les pignons et les raisins. Préchauffer le four à 200°C. Dans un moule à manquer légèrement huilé, répartir 3 feuilles de brick de façon à ce qu'elles se chevauchent au centre et dépassent tout autour du moule comme une pâte à rabattre. Étaler au fond la moitié des épinards. Couvrir de la moitié des pignons de pin. Huiler à l'aide d'un pinceau et déposer sur les épinards une nouvelle feuille de brick. Rabattre ses bords au centre pour qu'ils ne dépassent pas. Couvrir des trois boîtes de Thon. Ajouter une nouvelle feuille de brick huilée, bords rabattus. Terminer par le reste d'épinards parsemés de pignons et de raisins. Rabattre les bords des feuilles du dessous en les faisant se chevaucher. Déposer sur la pastilla une feuille de papier sulfurisé et un autre moule pour l'aplatir. Cuire au four 20 minutes.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 1

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
mâche	kg	11.00 €	0.15	1.65 €	0.2	2.20 €
persil	unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
navet boule d or	kg	2.30 €	0	0.00 €	0.5	1.15 €
radis rose	kg	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
courge musquée	kg	2.40 €	1.2	2.88 €	1.4	3.36 €
épinard	kg	4.30 €	0.5	2.15 €	1	4.30 €
				8.88 €		13.21 €



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

Meilleurs vœux à tous nos adhérents

Toute l'équipe des Jardins du Breil vous présente ses vœux pour l'année 2016. Merci à ceux qui nous soutiennent d'une manière ou d'une autre, avec ou sans panier.

Assemblée Générale extraordinaire pour l'Association CULTURE BIO le 22 janvier

L'association Culture Bio, organisatrice du Salon « Ille-et-Bio » dont la procédure de sauvegarde judiciaire a été prolongée jusqu'en mars 2016 organise une assemblée générale extraordinaire ouverte à tous (inscription sur leur site : <http://www.illeetbio.org/>). L'enjeu est de trouver le moyen d'assurer la survie de la structure. Soutenons-les!