

Navets au gratin

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 600 g de navets
- 60 g de beurre
- 30 g de gruyère
- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 1/2 l de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche semi-épaisse
- 70 g de gruyère
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Eplucher les navets. Les couper en rondelles et les plonger pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les rafraîchir. Mettre 40 g de beurre à fondre dans une cocotte, ajouter les navets, saler et faire étuver (avec couvercle) pendant 20 minutes à feu doux. Beurrer largement un plat à gratin. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8). Pendant ce temps, préparer la sauce Mornay (se prépare telle une sauce béchamel, mais à laquelle on ajoute des jaunes d'œuf). Préparation de la sauce Mornay: Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre. Ajouter la farine. A l'aide d'une spatule en bois, mélanger afin d'avoir un mélange bien homogène. Continuer à mélanger jusqu'à ce que ça s'épaississe légèrement. Ajouter le lait froid. Saler et poivrer. Continuer à mélanger sur feu doux jusqu'à épaississement de la sauce. Dans une jatte, mélanger les jaunes d'œuf avec la crème fraîche. Hors du feu, ajouter ce mélange à la sauce en fouettant vivement. Remettre sur feu doux et ajouter, en lamelles, 70 g de gruyère. Mélanger jusqu'à ce que ce fromage soit bien fondu et intégré à la sauce. Disposer les navets dans le plat à gratin. Egaliser le dessus. Couvrir de sauce Mornay. Saupoudrer de 30 g de gruyère coupé en fines lamelles.

Passer le plat au grill jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Lasagnes saumon et poireau

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- plaques de lasagnes
- 6 blancs de poireaux
- 2 darnes ou filets de saumon
- 3 tranches de saumon fumé
- béchamel
- gruyère râpé
- beurre
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Emincer les blancs de poireaux et les faire revenir longtemps dans du beurre jusqu'à ce qu'il roussissent.

Pendant ce temps, passer les darnes de saumon au micro-ondes moins d'une minute de sorte à pouvoir l'émietter facilement.

Beurrer un plat et y poser successivement une plaque de lasagne puis par-dessus tout le saumon fumé et à nouveau une plaque de lasagne.

Arrêter la cuisson des poireaux et les disposer sur la dernière couche de lasagne et recouvrir de lasagne.

Recouvrir la couche de lasagne par le saumon émietté, le napper de béchamel et d'une dernière plaque de lasagnes.

Sur la dernière couche de lasagne, verser le restant de béchamel, parsemer de gruyère râpé et cuire 30 mn à four moyen / chaud (thermostat 6/7).

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 2

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
navet botte	unité	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
coriandre	unité	1.10 €	0	0.00 €	1	1.10 €
pomme de terre Eden	kg	1.60 €	1.2	1.92 €	1.4	2.24 €
oignon	kg	2.40 €	0.5	1.20 €	0.6	1.44 €
betterave cuite	kg	3.70 €	0.3	1.11 €	0	0.00 €
chicorée pain de sucre	Unité	1.80 €	0	0.00 €	1	1.80 €
potimarron	kg	2.50 €	0	0.00 €	0.5	1.25 €
poireau	kg	2.70 €	0.7	1.89 €	1.2	3.24 €
				8.12 €		13.07 €



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.

Acquisition de deux nouvelles serres

Grâce à une subvention de la fondation VINCI et via le Réseau Cocagne, deux nouvelles serres seront installées prochainement. L'une viendra en remplacement d'une ancienne trop usée et l'autre permettra d'accroître la surface couverte.