

## « célerisotto »

Pour 4 à personnes :  
600 g de céleri-rave  
1 oignon  
2 CS d'huile  
50 cl de lait entier (ou 25 cl de lait demi-écrémé + 25 cl de crème liquide entière)  
un demi-bouillon cube de volaille  
1 grosse cuillère à soupe de mascarpone  
50 g de comté râpé (ou mieux, du parmesan)

### Réalisation :

Éplucher le céleri et le tailler en très fine brunoise (petits cubes)

Émincer finement l'oignon, et le faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis ajouter le céleri. Cuire 5 mn sans cesser de remuer (le céleri ne doit pas colorer).

Ajouter le lait (et la crème si besoin) et le demi-bouillon, et laisser cuire à petits frémissements, en mélangeant régulièrement.

Quand tout le lait a été absorbé, ajouter le mascarpone et le comté, poivrer légèrement et servir sans attendre !

## Penne au chou romanesco

### Ingrédients (2 personnes):

- un chou Romanesco
- une carotte
- un oignon
- 2 gousses d'ail
- 250 gr de coulis de tomates
- thym, graines de coriandre, romarin
- 150 gr de Penne
- sel/poivre
- huile d'olive

### Préparation:

1. Couper les fleurettes du chou Romanesco et les faire cuire à l'eau pendant 15 minutes dans de l'eau salée.

2. Pendant ce temps, couper en dés d'1cm la carotte et la mettre à blanchir dans de l'eau 3min.

(utiliser la même eau que pour celle du chou: à 12 minutes cuisson du chou, versez-y les dés de carottes! on pense à la planète!!)

3. Hacher finement l'ail et l'oignon. Les faire revenir à la poêle, dans de l'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter alors le coulis de tomates, le sel, le poivre et les différentes épices et aromates de votre choix puis le mélange carottes/chou Romanesco.

4. Faire cuire le pâtes.

5. Dans un saladier, mélanger l'ensemble des ingrédients et servir!

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 38

Légumes	Unité	P. U.	cons	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
celeri	kg	2.60 €	III	0.7	1.82 €	0.8	2.08 €
concombre	unité	1.10 €	I	0	0.00 €	1	1.10 €
tomate paola	kg	2.60 €	II	0	0.00 €	0.5	1.30 €
tomate ancienne	kg	3.50 €	I	0.6	2.10 €	0	0.00 €
tomate cerise	kg	6.50 €	II	0	0.00 €	0.25	1.63 €
aubergine	kg	3.90 €	II	0	0.00 €	0.6	2.34 €
betterave chioggia	kg	2.30 €	III	0.6	1.38 €	0	0.00 €
pomme de terre	kg	1.60 €	III	1	1.60 €	1	1.60 €
chou romanesco	unité	2.00 €	II	0	0.00 €	1	2.00 €
salade	unité	1.10 €	I	1	1.10 €	1	1.10 €
					8.00 €		13.15 €



RESEAU COCAGNE



### Pour annuler un panier

**Avant le lundi 10h**

- un e-mail : [paniers@jardinsdubreil.fr](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)



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://facebook.com/jardinsdubreil)

[twitter.com/JardinsduBreil](https://twitter.com/JardinsduBreil)

[comiteadherentsjdb.wordpress.com](http://comiteadherentsjdb.wordpress.com)

Conservation I: courte (1-3 j.) II: moyenne (3-7 j.) III: longue (+7 j.)

## Pommes de terre malmenées

Des trous de taupin dans les pommes de terre... Beaucoup de larves de taupin se sont installées dans les pommes de terre (en particulier la variété « Allians »). Aucun danger sanitaire, léger souci esthétique dans le meilleur des cas, goût terreux dans les moins bons. Nous allons donc être vigilant sur le tri en éliminant toutes celles étant trop abîmées. Nous vous remercions de votre compréhension