

Clafoutis aux poireaux

Ingrédients

3 blancs de poireau
25 g de beurre
3 œufs
25 g de Maïzena
150 g de lait
200 g de crème fraîche épaisse
40 g de parmesan râpé
100 g de chèvre (crottin)
Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 175°.

Couper les extrémités des poireaux pour ne garder que la partie centrale. Réserver le reste pour une soupe. Retirer la première feuille, rincer les poireaux et les couper en tronçons réguliers de 2 centimètres de long.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et disposer les tronçons verticalement. Les faire dorer 10 minutes à feu doux, sur la tranche mais aussi de tous côtés.

Pendant ce temps, réunir dans un saladier les œufs, la Maïzena, le lait, la crème fraîche et la moitié du parmesan. Saler légèrement et poivrer. Mélanger 10 secondes, vitesse 4. Ajouter le chèvre émietté et mélanger 5 secondes, vitesse 3.

Dans un plat à four, disposer les tronçons de poireaux debout. Verser très doucement l'appareil à clafoutis en veillant à ce que les tronçons restent en place. Saupoudrer le reste du parmesan et enfourner pour 30 minutes

Cake courge et carotte

Ingrédient:

500 g de courge
500 g de carottes
4 œufs
1 branche de sauge
1 branche de thym
Sel et poivre

Préparation :

Enlever la peau de la courge et la couper en dés.

Eplucher les carottes et les couper en rondelle.

Faire cuire le tout pendant 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Egoutter le tout et le réduire en purée à l'aide d'une presse purée ou d'une fourchette.

Ajouter les feuilles de thym, les feuilles de sauge ciselées, le sel et le poivre.

Ajouter enfin les œufs, bien mélanger le tout.

Verser la préparation dans un moule à cake et l'enfourner pendant 40 minutes à 180°C. En plantant un couteau, celui-ci doit ressortir sec.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 45

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
poireau	kg	2.70 €	II	0.7	1.89 €	0.8	2.16 €
coriandre	Unité	1.10€	I	1	1.10€	0	0.00 €
aubergine	kg	3.90 €	II	0	0.00 €	0.6	2.34 €
courge musquée	kg	2.40 €	I	0.6	1.44 €	0.7	1.68 €
épinard	kg	4.30 €	I	0	0.00 €	1	4.30 €
carotte	kg	2.30 €	III	0.5	1.15 €	0.5	1.15 €
mesclun	kg	11.00 €	I	0.15	1.65 €	0.15	1.65 €
betterave cuite	kg	3.50 €	I	0.3	1.05 €	0	0.00 €
					8.28 €		13.28 €

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



RESEAU COCAGNE



Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

facebook.com/jardinsdubreil

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

Rappel concernant les cageots et caisses

Petite piqûre de rappel, il est indispensable de laisser les contenants sur place afin de nous permettre de les récupérer au passage suivant. Nos stocks ont nettement diminué ces dernières semaines. Merci de votre compréhension

Commandes de porc en caissette

Dominique Houget, éleveur de porcs en AB à Bourgbarré, vous propose des caissettes de 5 ou 10 kgs. Commande en ligne via le mail que nous vous avons envoyé. Deux dates possibles: 1er ou 15 décembre. Paiement à l'enlèvement du colis aux Jardins