

Samossas poireau, pomme de terre et sirop d'érable

Pour 20 samossas :
10 feuilles de brick
quelques pommes de terre (env. 330 g)
1 gros poireau
1 gousse d'ail écrasée
graines de cumin
huile d'olive
sirop d'érable
sel, poivre
facultatif : 25 g d'emmental râpé

Coupez le poireau en deux dans la longueur, lavez-le et émincez-le. Faites-le cuire dans un peu d'huile d'olive avec l'ail écrasé pendant 5 minutes, puis poursuivez la cuisson avec un peu d'eau et à couvert pendant une douzaine de minutes. Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire à l'eau (départ à froid) jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Égouttez-les et écrasez-les à la fourchette. Mélangez les poireaux à la purée de pomme de terre. Salez, poivrez. Ajoutez le fromage râpé (facultatif). Confectionnez les samossas comme indiqué ci-dessous :

- 1) Coupez la feuille de brick en deux. Prenez une moitié.
- 2) Pliez l'arrondi.
- 3) Déposez une cuillère de farce.
- 4) Repliez la feuille sur la farce en formant un triangle.
- 5) Continuez de replier la feuille en triangles, jusqu'au bout.
- 6) À la fin, l'illustration montre qu'il faut coller le bord au pinceau mais personnellement je rentre simplement le bord dans le samossa réalisé.

Badigeonnez-les de tous les côtés d'un mélange à parts égales d'huile d'olive et de sirop d'érable. Disposez les samossas sur une plaque allant au four, saupoudrez de graines de cumin. Enfouissez dans un four préalablement préchauffé à 180 °C pendant 20 à 30 minutes (jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés).

Radis Red Meat

Légume essentiel en cuisine asiatique, le radis sert à garnir de nombreux plats, soit cru, soit mariné en saumure. Il peut aussi être finement râpé et ajouté comme condiment ou comme élément de sauce. Riche en vitamine C, en fibres et en amylase, il favorise une bonne digestion. Ses feuilles comportent de nombreux minéraux et vitamines. De meilleure conservation que les radis de printemps, ils peuvent facilement être stockés durant l'hiver.

Original, par sa chair rouge rosé vif et son goût de radis noir très agréable, doux et sucré.

Dans la cuisine asiatique, on l'utilise finement tranché en rondelles, en saumure ou encore confit dans de la sauce de soja.

Vous pouvez aussi décider de le consommer cuit. Rôti au four par exemple avec carottes ou panais... et le servir en accompagnement de gibier, viande blanche ou poisson

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 49

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
oignon jaune	kg	2.50 €	III	0	0.00 €	0.7	1.75 €
betterave cuite	kg	3.50 €	I	0	0.00 €	0.4	1.40 €
salade	unité	1.10 €	I	1	1.10 €	1	1.10 €
poivron	kg	3.70 €	II	0	0.00 €	0.3	1.11 €
poireau	kg	2.70 €	II	0.9	2.43 €	1	2.70 €
radis red meat	kg	2.40 €	II	0.3	0.72 €	0.3	0.72 €
céleri	kg	2.30 €	II	0	0.00 €	1.2	2.76 €
courge musquée	kg	2.20 €	II	1	2.20 €	0	0.00 €
pomme de terre Allians	kg	1.60 €	III	1	1.60 €	1	1.60 €
					8.05 €		13.14 €

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](https://www.facebook.com/jardinsdubreil)

twitter.com/JardinsduBreil

comiteadherentsjdb.wordpress.com

Viande de bœuf en caissettes

Samuel propose une nouvelle livraison de bœuf (certifié bio) le jeudi 5 janvier. Vous recevrez toutes les infos pratiques liées à cette proposition par mail dans la semaine

Pas de panier entre Noël et Nouvel An

Nous vous rappelons (ou vous apprenons) que la structure fermera ses portes entre les deux fêtes. En conséquence, tous les paniers sont suspendus d'office. Reprise dès