

Patidoux farcis aux morilles et châtaignes

Pour deux personnes
Préparation (hors cuisson des châtaignes) : 30 mn (+ 2 h de ré-hydratation des morilles)

Cuisson au four : 30 mn
2 petits patidoux de 300 g chacun environ
8 g de morilles séchées
40 g de châtaignes cuites (idéalement, des châtaignes fraîches que vous aurez au préalable fait griller au four, puis épluchées)
1 càs d'huile d'olive, 10 cl de crème de soja, 1 càs bombée de purée d'amandes douce

Faites tremper les morilles 2 heures avant dans un bol avec 25 cl d'eau froide. Ne jetez pas l'eau de trempage. Rincez soigneusement les morilles afin d'éliminer tout résidu de sable, égouttez-les et posez-les sur du papier absorbant afin qu'elles sèchent. Filtré l'eau de trempage dans du papier absorbant, ajoutez la crème et la purée d'amandes douce et mélangez au fouet. Réservez. Dans une casserole portée à ébullition, plongez les patidoux et laissez cuire 2 mn sur chaque face. Refroidissez-les sous l'eau fraîche, tranchez soigneusement le haut de la courge pour garder un joli chapeau et évidez coeur et pépins à la petite cuillère. Huilez l'extérieur des courges, salez légèrement l'intérieur et placez-les dans un plat à gratin, chapeaux à côté. Brisez les châtaignes en morceaux moyens (une petite dizaine par châtaigne). Dans une poêle, faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen, ajoutez les morilles et les morceaux de châtaignes et faites revenir 3 mn en remuant de temps en temps. Ajoutez-le liquide dans la poêle, salez (ne pouvez pas, les morilles n'aiment pas ça !) et laissez chauffer 20 mn à feu moyen à petits bouillons. La sauce va réduire, brunir et épaissir un peu. Garnissez les patidoux avec la farce et portez à four préchauffé à 210° C pour 30 mn environ (surveillez la cuisson avec la pointe d'un couteau). Replacez les chapeaux et servez immédiatement

Gratin de salsifi

Temps de préparation :
15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 500 g de salsifis
- 150 g de lardons-allumettes
- 2 cuillères à soupe de farine
- 25 g de beurre
- 2 verres de vin blanc + 2 verres de lait
- gruyère râpé

Préparation de la recette :

Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6).

Comme pour une béchamel, faire fondre le beurre, ajouter la farine, en y ajoutant progressivement les deux verres de lait puis de vin blanc.

Une fois votre béchamel terminée, ajouter les salsifis puis les lardons. Laisser cuire 10 min.

Pour finir, mettre dans un plat à gratin, recouvrir de gruyère râpé selon votre goût et enfourner 25 min

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 51

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
courge delicata/patidou	kg	2.80 €	II	0.4	1.12 €	0.9	2.52 €
salsifi	kg	3.20 €	II	0.3	0.96 €	0.5	1.60 €
chicorée pain de sucre	unité	2.00 €	II	1	2.00 €	0	0.00 €
épinard	kg	4.40 €	I	0.7	3.08 €	0	0.00 €
céleri	kg	2.40 €	II	0	0.00 €	0.8	1.92 €
chicorée frisée	kg	1.50 €	II	0	0.00 €	1	1.50 €
chou blanc	kg	2.20 €	II	0	0.00 €	0.8	1.76 €
carotte	kg	2.30 €	II	0	0.00 €	1	2.30 €
pomme de terre Allians	kg	1.60 €	III	0.6	0.96 €	1	1.60 €
					8.12 €		13.20 €

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 conséquent, tous les paniers sont suspendus d'office. Reprise dès le 2 janvier