

## Clafoutis de 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 le bol du Thermomix (ou 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 au poireau, olive et feta

### Ingrédients :

180 g de farine  
3 œufs  
10 cl de lait  
5 cl d'huile d'olive  
5 cl de vin blanc  
1 sachet de levure  
100 g de féta  
2 poireaux  
100 g d'olives noires dénoyautées  
Herbes de Provence  
Sel  
Préparation :

Couper les poireaux en rondelles et les laver sans défaire les rondelles.

Les faire cuire à la poêle avec un peu d'eau et d'huile d'olive.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel, le poivre et les herbes de Provence.

Ajouter ensuite les œufs, le lait, l'huile et le vin blanc. Mélanger bien le tout.

Ajouter dans la préparation les olives, la féta coupée en dés et les poireaux.

Verser la pâte dans un moule à cake et enfourner à 180°C pendant 40 minutes.

On peut servir ce cake chaud avec une bonne sauce tomate froide.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2016 — Semaine 6

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Montant	Q	Montant
poireau	kg	2.70 €	0.7	1.89 €	1.2	3.24 €
épinard	kg	4.30 €	0.4	1.72 €	0	0.00 €
pomme de terre Allians	kg	1.60 €	0	0.00 €	1	1.60 €
courge Longue de Nice	kg	2.20 €	1	2.20 €	1.2	2.64 €
radis noir rond	kg	2.40 €	0	0.00 €	0.4	0.96 €
betterave cuite	kg	3.70 €	0	0.00 €	0.5	1.85 €
mâche	kg	11.00 €	0.2	2.20 €	0.25	2.75 €
				8.01 €		13.04 €



RESEAU COCAGNE



### Pour annuler un panier

**Avant le lundi 10h**

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

- un coup de fil : 02 99 54 52 71



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)

## 12ème édition du salon « Respire la vue »

La 12ème édition du salon Bio & Bien-être "Respire la Vie" aura lieu au Parc des Expositions de Rennes du 19 au 21 février 2016.

210 exposants spécialistes du Bio, du bien-être, du développement personnel seront présents.

De nombreux ateliers et conférences sont programmés, en accès libre.

L'association Culture Bio organise le samedi 27 février de 10h à 13h, un atelier dans son jardin Bio partagé à Guichen (35), sur les thèmes du sol, des semis et de la taille.