

Galette de pomme de terre à la moutarde

Les ingrédients : (pour 4 personnes)

2 pommes de terre
1 oignon
1 oeuf
1 filet d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à café de farine
Sel, poivre
Mélange d'herbes de votre choix

Les étapes :

Éplucher les pommes de terre puis les râper en fine lamelles.

« Essorer » bien afin d'enlever un maximum d'eau des pommes de terre.

Réserver dans un saladier. Couper finement l'oignon et hacher l'ail.

Faire revenir le tout dans un peu d'huile d'olive. Une fois que le mélange est fondu, le rajouter au pomme de terre râpées, froides, dans le saladier. Mélanger. Ajouter l'œuf, la farine, la moutarde, le sel et le poivre et mélanger bien le tout. Dans une poêle, faire dorer les galettes à l'aide d'un emporte-pièce, avec un peu d'huile d'olive. Environ 5 minutes de chaque côté. Saupoudrer d'herbes. Réserver sur du papier absorbant et déguster

Tian pomme de terre et poireau

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de poireaux
2 pommes de terre moyennes
1 boîte de coulis de tomates
2 gousses d'ail
3 feuilles de laurier
1 brin de thym
huile d'olive
sel
poivre

Préparation :

Peler puis émincer l'oignon.
Faire revenir l'oignon dans une sauteuse avec 2 cuill. à soupe d'huile d'olive.

Ajouter le coulis de tomates et les gousses d'ail pressées, le thym et le laurier.

Saler, poivrer. Laisser revenir à feu doux pendant une dizaine de minutes.
Laver les poireaux, puis les émincer. Peler les pommes de terre puis les couper en fines lamelles.

Graisser le fond d'un plat à gratin avec un peu d'huile d'olive. Déposer une couche de pommes de terre au fond du plat. Recouvrir d'une couche de poireau puis de coulis de tomates.

Saler, poivrer. Répéter d'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Arroser d'un filet d'huile d'olive. Ajouter un verre d'eau. Couvrir de papier aluminium.

Enfourner pendant 40 à 45 minutes à 180°C.

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2017 — Semaine 11

Légumes	Unité	P. U.	cons	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
pomme de terre	kg	1.60 €	II	0.7	1.12 €	0.8	1.28 €
oignon		2.30 €		0	0.00 €	0.5	1.15 €
blette	unité	2.00 €	I	0	0.00 €	1	2.00 €
epinard	kg	4.40 €		0.5	2.20 €		
mesclun	kg	11.00 €	I	0.15	1.65 €	0.25	2.75 €
ciboulette	unité	1.10 €		1	1.10 €	1	1.10 €
navets botte	unité	2.00 €	II	1	2.00 €	1	2.00 €
poireau	kg	2.70 €	II	0	0.00 €	1	2.70 €
					8.07 €		12.98 €

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



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

Mise en culture d'arbres fruitiers et de petits fruits

Nous nous lançons dans la production de fruits! Fraises, cassis, groseilles, framboises, figes, etc... petit à petit la production s'installera et nous pourrions les proposer à nos adhérents selon des modalités encore à définir et pour lesquelles nous vous consulterons bien sûr!

Rappel. Journée Adhérents le samedi 13 mai

Pas encore de programme précis mais une date et un lieu: le samedi 13 mai sur l'exploitation de Samuel Duguépéroux, éleveur bovin AB en système herbager à Gahard