

## Topinambours sautés aux oignons rouges et à l'ail

(pour 6 personnes)

1 kg de topinambours  
5 petits oignons rouges  
5 gousses d'ail  
3 cs d'huile d'olive  
1 bouquet de ciboulette ou de persil

Éplucher les topinambours (ou les nettoyer soigneusement à la brosse à légumes s'ils ne sont pas trop bicornus). Les laver, les égoutter et les couper en tranches fines.

Éplucher oignons et gousses d'ail, les laver, les égoutter et les émincer finement.

Placer les oignons dans une grande sauteuse avec l'huile d'olive. Les faire revenir sur feu doux 5 à 10 minutes en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter alors topinambours et ail, et faire revenir 15 minutes en remuant régulièrement (les topinambours doivent rester croquants).

Laver la ciboulette, l'égoutter et la ciseler. La répartir sur les topinambours au moment du service tiède

## Quiche endive gorgonzola

Ingrédients  
1 pâte Brisée  
6 petites endives (600 g environ)  
100 g de gorgonzola  
3 œufs  
20 cl de crème liquide  
10 cl de lait  
10 g de beurre  
10 g d'huile d'olive  
1 c. à c. de sucre  
Sel, poivre

### Préparation

Préparer la pâte Brisée (ou pas...). En garnir un grand moule à tarte. Piquer le fond et stocker au réfrigérateur.

Enlever les premières feuilles des endives. Les passer sous l'eau, les essuyer et les couper en deux dans la longueur. Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre et l'huile d'olive. Faire revenir les endives sur toutes les faces puis baisser le feu. Saupoudrer le sucre, du sel et du poivre. Laisser cuire doucement jusqu'à ce que les endives soient tendres. Réserver.

Préchauffer le four à 175°.

Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème liquide, le lait, du sel et du poivre. Sur le fond de tarte, disposer les endives en rosace.

Émietter le gorgonzola dans les interstices.

Verser le mélange aux œufs.

Enfourner la tarte pour 30 minutes. La proposer avec une salade verte.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2017 — Semaine 12

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
chou cabu	kg	2.20 €	I	0.8	1.76 €	1	2.20 €
persil	unité	1.10 €	II	1	1.10 €	1	1.10 €
topinambour	kg	2.30 €	II	0.4	0.92 €	0.6	1.38 €
mesclun	kg	11.00 €	I	0.2	2.20 €		0.00 €
endive	kg	6.00 €	I		0.00 €	0.5	3.00 €
oignon*	kg	2.50 €	II		0.00 €	0.7	1.75 €
poireau	kg	2.50 €	II	0.5	1.25 €		0.00 €
betterave cuite	kg	2.40 €	I		0.00 €	0.6	1.44 €
carotte*	kg	2.40 €	II	0.4	0.96 €	1	2.40 €
					8.19 €		13.27 €

\* SARL PODER (29) Agriculture Biologique

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](mailto:paniers@jardinsdubreil.fr)



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)

## Jardinage et compostage: formez-vous gratuitement

Dans vos paniers cette semaine, une information sur deux séries de formation gratuites et ouvertes à tous. L'une vous propose de vous former à l'entretien de votre jardin, l'autre à la pratique du compost. De nombreuses dates sur toute la métropole, profitez-en!

## L'endive sans forcer...

Les paniers Famille de ce mardi (comme les paniers Famille du jeudi 23/02) ont la chance de déguster quelques endives de notre production.

Le « forçage » ayant assez bien fonctionné (culture des racines d'endives dans l'obscurité) nous espérons que vous les apprécierez!