

## Velouté de radis noir

Temps de préparation : 5 minutes  
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 radis noirs
- 2 pommes de terre
- 1 morceau de beurre
- 1 l de bouillon en cube
- 2 portions de fromage fondu (type vache qui rit)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel

Préparation de la recette :

Éplucher 2 des radis, bien laver le 3ème qui conservera sa peau. Les couper en dés.

Éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles

Faire revenir 2 min les dés de radis dans le beurre puis ajouter les pommes de terres et les 2 tiers du bouillon.

Laisser cuire à couvert une 1/2 heure (radis et pommes de terre doivent être fondants).

Quand la cuisson est terminée, ajouter le fromage fondu, la crème fraîche, le sel et mixer le tout de manière à obtenir un velouté, au besoin, rajouter du bouillon pour obtenir la consistance souhaitée.

## Chausson feuilleté aux blettes

Pour environ 6 petits chaussons :

- 1 botte de blettes
- 1 yaourt de soja ou 80g de tofu soyeux
- 4 tomates séchées
- 5 olives vertes
- 5 olives noires
- 1 cuillère à café de levure maltée
- 1 cuillère à café de gomasio
- 1 cuillère à café de sarriette
- 1 rouleau de pâte feuilletée sans beurre

Laver les blettes et les préparer.

Pour cela retirer les tiges blanches centrales et les plus grandes nervures blanches.

Récupérer les feuilles vertes et les hacher finement.

Faire chauffer les blettes hachées dans une poêle avec les tomates séchées à peine égouttées. Laisser cuire environ 5 min le temps que les feuilles réduisent. Mixer grossièrement le tout avec les olives et la sarriette.

Préchauffer le four à 180°C  
A l'aide d'un bol découper des cercles dans la pâte feuilletée.

Fouetter le yaourt ou le tofu avec le gomasio et la levure, ajouter les blettes.

Déposer une cuillère à soupe de la garniture au centre.

Refermer délicatement le chausson et le celer à l'aide d'une fourchette.

Déposer les chaussons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour 15 à 20 min.

# LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

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

Année 2017 — Semaine 4

Légumes	Unité	P. U.	cons.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
				Q	Montant	Q	Montant
chou rouge	kg	2.20 €	II		0.00 €	1	2.20 €
radis noir	kg	2.30 €	III	0.3	0.69 €	0.3	0.69 €
carotte*	kg	2.40 €	III	0.8	1.92 €		0.00 €
navet botte	unité	2.00 €	I	1	2.00 €	1	2.00 €
mâche	kg	11.00 €	I		0.00 €	0.15	1.65 €
moutarde	kg	11.00 €	I		0.00 €	0.1	1.10 €
céleri rave	kg	2.30 €	III		0.00 €	0.8	1.84 €
betterave cuite	kg	3.50 €	I	0.35	1.23 €		0.00 €
oignon jaune	kg	2.30 €	III	0.3	0.69 €	0.3	0.69 €
blette	unité	1.50 €	I	1	1.50 €	1	1.50 €
pomme de terre Allians	kg	1.60 €	III		0.00 €	1	1.60 €
					<b>8.03 €</b>		<b>13.27 €</b>

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

\* provenance SARL PODER (29) culture en deuxième année de conversion vers l'AB



RESEAU COCAGNE



**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)

## L'hiver aux jardins

Moins de travaux agricoles, plus de démarches personnelles et collectives. L'hiver est l'occasion pour les salariés de partir en stage, d'effectuer des visites d'entreprise, de se renseigner sur les métiers, les formations, d'entamer une remise à niveau etc. C'est également l'occasion d'accueillir des intervenants extérieurs aux jardins.

## Premières feuilles de mâche...

Une plantation légèrement plus tardive ainsi qu'un hiver beaucoup marqué que l'année passée sont peut-être deux éléments d'explication pour la lente croissance de la mâche... que nous pouvons enfin vous proposer en commençant par les paniers Famille