



Projet cofinancé par le  
fond social européen



**Pour annuler un panier  
Avant le lundi 8h**

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

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet  
[www.jardinsdubreil.fr](http://www.jardinsdubreil.fr)

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux — Semaine 41

Panier Duo				Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total	Légumes	Prix	Qtité	Total
Radis misato	2.40€/kg	0.3	0.72	Chou rouge	2.30€/kg	0.9	2.07
Aubergine	4.00€/kg	0.3	1.20	Potimarron	2.70€/kg	1.6	4.32
Potimarron	2.70€/pce	0.9	2.43	Tomate cerise	6.00€/kg	0.2	1.20
échalote	5.20€/kg	0.2	1.04	Pomme	2.00€/kg	0.75	1.50
Tomate paola	3.30€/kg	0.6	1.98	Radis misato	2.40€/kg	1	2.50
Salade	1.20€/pce	1	1.20	Salade	1.20€/pce	1	1.20
			<b>8.57</b>				<b>13.51</b>

### Erratum sur la feuille de choux:

Nous avons laissé des coquilles sur la feuille de choux de la semaine dernière. Il n'y avait pas de poivrons de prévus.

On en profite du coup pour passer une info:

Il y a sur les jardins des changements permanents sur les équipes de salariés en insertion. C'est le but du chantier: les personnes sont juste de passage chez nous le temps construire avec eux un avenir personnel et professionnel dans le milieu de l'emploi « classique ». Les équipes sont donc en perpétuel apprentissage et il y a parfois des erreurs dans la confection (légumes manquants ou abimés) ou la livraison des paniers.

Si cela vous arrive, pas de panique, un petit mail et nous compensons la semaine suivante.

Ps: même si je comprends la déception sur le coup de ne pas avoir tous ses légumes, merci de rester courtois dans vos mails...

### Nouvelles des salariés:

Nicolas est en stage toute la semaine à la feuille d'érable avec pour objectif de découvrir la conduite de poids lourds.

Nous avons aussi appris que Marie, une ancienne salarié en insertion qui a quitté les jardins cet été est maintenant maraichère à Montreuil le Gast.

Le radis Misato red est une variété originaire de Chine de radis rouge au goût très doux. Sa couleur rouge et sa chair blanche donnent de très belles couleurs aux salades composées.

il peut être consommé cru en salade ou tout simplement en fines tranches avec du sel, du beurre et du pain. Cuit, ils remplacent le navet violet.

### **Recette de carpaccio de radis, champignon**

12 gros champignons de Paris, 2 beaux radis Red Meat, copeaux de parmesan, huile de Noix, noix, sel, poivre du moulin

Nettoyez les champignons, peler si besoin. Les couper en fines tranches avec un couteau éminceur ou à l'aide d'une mandoline (1.5mm).

Emincer également à la mandoline les radis.

Dressez à l'assiette, en alternant une tranche de champignon avec une tranche de radis. Réaliser 2 couches de carpaccio et terminer en plaçant au milieu des copeaux de parmesan. Assaisonner

### **Salade de choux rouges, radis misato, pomme**

1/2 chou rouge, 1 radis misato, 1 pomme, raisins secs, gingembre frais, huile de noix, vinaigre de vin, persil

Préparer la vinaigrette en mélangeant les huiles, le vinaigre, le persil et le gingembre.

Emincer le chou rouge, raper le radis noir et verser dans un saladier.

Incorporer la vinaigrette et les raisins et mélanger.

Répartir dans les assiettes et ajouter les lamelles de pommes par-dessus.