

Velouté de potimarron aux ravioles de Savoie

1800 g de chair de potirons, Une pincée de sel, Une gousse d'ail, un oignon, Deux plaques de ravioles au fromage, Une c.à.s. d'huile d'olive, Une c.à.s. de crème fraîche.

Détailler grossièrement la chair de potiron en dés.

Peler l'ail et l'oignon. Ecraser l'ail et couper l'oignon en gros quartiers.

Déposer tous ces ingrédients dans une casserole. Saler. Verser de l'eau à hauteur des dés de potiron. Faire cuire à frémissements environ 20 min puis mixer.

Enfin, plongez vos ravioles 1 minute dans de l'eau bouillante salée puis égouttez les.

Servez votre velouté dans des bols puis déposez délicatement vos ravioles

Lasagne de poireaux et champignons

plaques de lasagne, 3 boules de mozzarella, 1 blanc de poireau, 1 échalote, 15 champignons frais, 10 noix, 20 cl de crème fraîche, 1/2 verre de vin blanc, bouillon de légumes

Couper en fines lamelles les champignons et les poireaux. Les rincer dans une passoire. Faire revenir l'échalote coupée en lamelles dans de l'huile dans une poêle. Ajouter les poireaux et les champignons.

Préchauffer votre four à 200°C.

Au cours de la cuisson ajouter le vin blanc et le bouillon. Lorsqu'ils sont bien revenus, au bout de 20 minutes environ, ajouter la crème (cela doit être assez liquide, ne pas hésiter à en mettre plus que les doses prévues).

Casser les noix et les mixer. Les mélanger directement à la sauce ou les ajouter uniquement sur la dernière couche de lasagne.

Découper les boules de mozzarella en lamelles.

Verser une première petite couche de sauce dans un plat à gratin. Alternier une couche de lasagne, une couche de sauce, une couche de mozzarella et recommencer autant de fois que possible.

Cuire au four, au moins 20 minutes, à 200°C



Cofinancé par
l'Union européenne



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

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71

- sur votre espace adhérent sur le site internet www.jardinsdubreil.fr

Le panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Feuille de Choux du 21/11/2024

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Poireau	2.90€/kg	0.6	1.74
Potimarron	2.90€/kg	1.3	3.77
Chou rouge	2.50€/kg	0.5	1.25
mesclun	13.2€/kg	0.17	2.24
			9.00

Pomme de terre : variété Maiwenn, chair ferme

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.20€/kg	0.7	1.54
salade	1.30€/p	1	1.30
carotte	2.90€/kg	0.7	2.03
Coriandre	1.30€/p	1	1.30
Potimarron	2.90€/kg	1.5	4.35
épinard	5.00€/kg	0.8	4.00
			14.52

Actualités des champs:

Notre course contre la montre continue:

Sous serre: Le travail pour faire de la place dans les serres continue. Les aubergines, courgettes ont été évacuées. Il nous reste les tomates à finir d'arracher.

Ces serres ne resteront pas vides très longtemps. L'objectif est de vite les remplir pour pouvoir vous proposer des légumes primeurs au printemps.

De plus, nous semons toutes les 2 semaines de la mâche ainsi que des séries de mesclun pour garder des légumes feuilles très frais tout l'hiver.

Plein champs: presque tous les légumes de conservation sont à l'abri (courge, carotte, céleri, pomme de terre, panais, radis d'hiver, oignon). Il nous reste une dernière planche de radis noir à récolter. Puis plus tard dans la saison en cas de très fort gel nous récolterons aussi les choux. Sur les parcelles récoltées assez tôt, nous avons semé un mélange d'avoine et féverole qui sera broyé au printemps.

Des stages et formations pour les équipes:

3 des salariés accompagnés suivent une formation en français pour leur permettre de continuer à progresser. En parallèle, une salariée effectue un stage à la mairie de Gézé dans la cantine scolaire pour définir son projet professionnel.

L'équipe encadrante aussi se forme: au travail du métal pour la construction de chariot de récolte ergonomique avec l'Atelier Paysan et à l'adaptation des cultures aux changements climatiques avec le Réseau Cocagne.