

Fettuccine à la crème de potimarron

400gr de fettuccine, 1 potimarron, 250 ml de crème liquide, 1 échalote, 1 pincée de noix de muscade, 2 cuillères à soupe de vin blanc sec, de l'huile d'olive, du sel, du poivre du moulin, du pecorino râpé

couper le potimarron en 4 et couper sa chair en cubes. Les mettre dans une casserole. Remplir d'eau à niveau, saler et porter à ébullition. Lorsque l'eau bout, baisser le feu et laisser cuire 10-15 min. égoutter et écraser au presse-purée, on obtient une purée, réserver. peler et émincer l'échalote, réserver.

Cuire les fettuccine.

La troisième étape est la préparation de la crème de potimarron : dans une sauteuse, faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive, verser le vin blanc. Ajouter 300 gr de purée de potimarron, ainsi que la crème liquide. bien mélanger et porter à ébullition. assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade.

Répartir les fettuccine dans les assiettes, déposer une bonne cuillère de crème de potimarron au centre, parsemer de pecorino râpé, donner un dernier tour de poivre du moulin, servir de suite !

Rouleaux de pain de sucre

chicorée pain de sucre d'env. 500 g, 6 à 8 feuille détachées, le reste en fines lamelles, oignon, finement haché, 1gousse d'ail finement hachée, 4 cm de gingembre finement râpé, 200g de tofu fumé râpé avec la râpe à rösti, 1 à 2 csde sauce soja, 2 dl de bouillon de légumes, 50g de gruyère, râpé, sel, poivre

Faire blanchir les feuilles pendant env. 30 secondes dans l'eau salée bouillante. Les sortir et les poser sur un linge de cuisine propre.

Dans un poêle, ajouter un fond d'huile d'olive, le gingembre, l'ail et l'oignon et faire griller brièvement. Ajouter la chicorée pain de sucre et le tofu et bien faire griller pendant env. 10 minutes en remuant. Verser la sauce soja, recouvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la chicorée pain de sucre soit tendre. Faire réduire sans couvrir le liquide produit. Assaisonner avec le sel et le poivre. Laisser un peu refroidir la farce et répartir env. 2 cs sur les feuilles préparées. Poser 2 feuilles les unes sur les autres, rabattre les bords et faire les rouleaux à partir de l'autre côté. Poser dans le moule à gratin, verser le bouillon et saupoudrer de fromage.

Faire gratiner pendant env. 30 minutes au milieu du four préchauffé à 200° C. Sortir du four et servir.



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 03/12/2024

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
échalote	5.50€/kg	0.2	1.10
épinard	5.00€/kg	0.6	3.00
Potimarron	2.90€/kg	0.8	2.32
Radis noir	2.60€/kg	0.35	0.91
Poireau	2.90€/kg	0.6	1.74
			9.07

Pomme de terre : variété Maiwenn, chair ferme

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Pomme de terre	2.20€/kg	0.8	1.76
Radis noir	2.60€/kg	0.4	1.04
Potimarron	2.90€/kg	1.6	4.64
échalote	5.50€/kg	0.2	1.10
Chicorée pain de sucre	2.30€/p	1	2.30
carotte	2.90€/kg	0.7	2.03
Radis rose	1.70€/p	1	1.70
			14.58

Livraison des paniers pendant les vacances de Noël

Votre planning de paniers sera modifié pendant les vacances de Noël :

La semaine de Noël (S52): Tous les paniers seront à venir chercher directement aux jardins. Les paniers seront disponibles pour tout le monde dès le lundi 23/12 à partir de 15h30.

La semaine du 1er de l'an (S01): Tous les paniers seront à venir chercher directement aux jardins le lundi à partir de 15h30.

Pour ceux qui ne sont jamais venus: l'adresse des Jardins est : Le Grand Breil à Rennes. Les paniers sont déposés dans un algéco jaune et blanc situé le long du chemin derrière le bâtiment des Jardins. Il sont accessible 24/24.

Pour info, nous allons probablement vous proposer une **vente spéciale de légumes** en semaine 51 pour que vous puissiez préparer vos festins avec les légumes des jardins pour épater toute votre famille!

Si vous ne souhaitez pas recevoir de panier, merci de vous connecter à votre espace adhérent afin de gérer comme vous le souhaitez votre calendrier de panier.