

Verrines de céleri rave

1/4 de boule de céleri-rave, 40 cl de lait, 10 tranches de poitrine fumée, sel et poivre

Éplucher le céleri et le tailler en petits dés. Le faire cuire pendant 20 minutes dans une casserole avec le lait et 2 tranches de poitrine fumée, sur feu doux, à découvert. Saler et poivrer. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement. Verser le contenu dans 4 verres ou verrines. Recouvrir d'un film étirable et réserver quelques heures au réfrigérateur.

Avant de servir, faire griller les 8 tranches de poitrine restantes en les plaçant entre deux feuilles de papier absorbant au micro-ondes quelques secondes. A ajuster selon votre goût et l'épaisseur des tranches.

Sortir les verrines du réfrigérateur au dernier moment et déposer sur chacune d'elle les deux tranches de poitrine en équilibre.

Curry de Courge Musquée à la coriandre

1 bûche de fromage de chèvre frais, 1 pâte feuilletée, 160g de patate douce, 1 œuf, 1 c.à.c de moutarde douce au miel, 100ml de lait, Sel et poivre, 1 c.à.c d'herbe aromatique au choix.

Coupez la bûche de chèvre en tranches de 2 mm. Faites bouillir une casserole remplie d'eau. Pelez la patate douce et coupez-la en tranches de la même taille que les tranches de chèvre. Lorsque l'eau bout, ajoutez une pincée de sel et les rondelles de patate douce pendant 5 minutes pour la précuire. Préchauffez le four à 200 °C, puis beurrez un moule à tarte rectangulaire et déposez-y la pâte feuilletée étalée. Dans un bol, mélangez l'œuf avec la moutarde. Fouettez bien, puis ajoutez le lait, mélangez, salez et poivrez. Versez ce mélange sur le fond de quiche, en le répartissant sur toute la surface. Déposez les tranches de patate douce et de fromage en alternant. Faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant 20 à 25 minutes. Parsemez de l'herbe aromatique de votre choix.



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 23/12/2024

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Céleri rave	3.30€/kg	0.5	1.65
Patate douce	4.90€/kg	0.6	2.94
Pomme de terre	2.20€/kg	0.9	1.98
Radis noir	2.80€/kg	0.3	0.84
Carotte	3.00€/kg	0.6	1.80
			9.21

Variété pommes de terre : Rosabelle (chair tendre)

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Patate douce	4.90€/kg	1	4.90
Céleri rave	3.30€/kg	0.7	2.31
Radis noir	2.60€/kg	0.5	1.30
Pomme de terre	2.20€/kg	1	2.20
Poireau	2.90€/kg	0.9	2.61
Oignon jaune	2.75€/kg	0.5	1.38
			14.58

Belles fêtes de fin d'années!

Toute l'équipe des Jardins du Breil vous souhaite de bonnes fêtes et une belle année 2025!

Nous avons été heureux de vous proposer des paniers de légumes bio, locaux et solidaires toute l'année. Nous remercions les adhérents de longue date de nous être fidèles, et aux nouveaux d'avoir été sensibles à notre association.

Grâce à vos réponses au sondage que nous vous avons envoyé, nous avons un regard plus précis sur ce qui fonctionne ou pas, les légumes plus appréciés et d'autres moins. Cela est toujours intéressant et stimulant pour nous, car ça nous incite à nous questionner, et à faire évoluer nos pratiques, et éventuellement proposer de nouvelles variétés de légumes.

Nous voyons également l'importance d'apporter des recettes pour vous faire découvrir ou apprécier des légumes qui font moins envie, mais qui sont tellement bons!

Pour cela, nous vous invitons fortement à lire le P'tit Bio qui comporte des recettes, et qui reviendra en version papier pour 2025! :)