

## Dauphinois de patate douce au beurre de cacahuète

1 kg de patates douces, lavées, 150 g de beurre de cacahuète, 20cl de crème fraîche entière, 1 gousse d'ail, finement tranchée  
1 petit piment rouge, émincé (en option)

Préchauffez votre four à 180°C/350°F.

Dans un grand bol, mélanger la crème, l'ail et le piment. Assaisonner. Couper les patates douces en rondelles.

Mélangez des tranches de patates douces au mélange à la crème. En disposer la moitié au fond d'un plat allant au four. Répartir des noisettes de beurre d'arachide. Finir d'ajouter la patate douce restante. Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four pendant 30 minutes.

Enlevez le papier d'aluminium et faites cuire encore 20-30 minutes, jusqu'à ce que la patate douce soit tendre et dorée. Laisser refroidir un peu avant de servir.

## Pâtes aux poireaux, sauce courge et fromage frais

400g de penne, 1 oignon, 100g de fromage frais, 6cl de lait, 300g de courge épluchée, 400g de poireau, persil, poivre

Couper la chair de la courge en petits dés.

Porter à ébullition une casserole d'eau et faire cuire 10-15 minutes les dés.

Égoutter la courge et verser dans un saladier avec le fromage à tartiner et 5 cl de lait. Mixer. Ajouter un peu de lait si besoin jusqu'à obtenir un coulis. Poivrer.

Mettre à chauffer le coulis sur feu doux jusqu'au moment du service.

Laver le poireau et l'oignon et émincer. Faire revenir le poireau et l'oignon ensemble. Laisser cuire environ 15 minutes à feu moyen en mélangeant de temps en temps.

Cuire les pâtes. Mélanger les pâtes avec le poireau et l'oignon cuits et servir. Ajouter par-dessus le coulis de butternut et un peu de persil ciselé.



Cofinancé par l'Union européenne



**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 du 15 et 16/01/2025

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Patidou	2.90€/kg	0.6	1.74
Patate douce	4.90€/kg	0.6	2.94
Poireau	2.90€/kg	0.6	1.74
Radis noir	2.60€/kg	0.5	1.72
Oignon jaune	2.75€/kg	0.5	1.38
			<b>9.10</b>

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Chou rouge	2.50€/kg	0.7	1.75
Pomme de terre	2.20€/kg	0.8	1.76
carotte	2.90€/kg	0.8	2.32
Betterave cuite	4.80€/kg	0.6	2.88
Patidou	2.90€/kg	1.20	2.48
Mesclun	13.20€/kg	0.18	2.38
			<b>14.69</b>

Carotte bio : origine France, Poder (Finistère)  
Pomme de terre: Allians (chair ferme)

## Petit bilan chiffré de 2024:

64

légumes différents cultivés



64

tonnes de légumes produits sur nos 5 hectares

930



Personnes / sem de la métropole se nourrissent de nos légumes

18200

paniers livrés sur l'ensemble de l'année



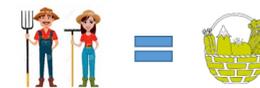
Format « famille »



Format « duo »

741

paniers ont été proposés aux salarié-e-s [avec le soutien de la MSA]



Tous ces légumes vous ont été fourni par Mohammed, Sarah, Salem, Yemane, Bériziky, Benoit, Elisemane, Matthieu, Sebastien, Auriane, Christophe, Emmanuel, Emilie, Ardane, Jonathan, Ferdi, Kantuta, Anais, Charli, Frédéric, Pierre-Marie, Jules, Hovik, Margaux, Gweladys et Sherossain. Merci à Eux.