

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

- 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 14/01/2025

Panier Duo			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Betterave cuite	4.80€/kg	0.35	1.68
Butternut	2.80€/p	1	2.80
Poireau	2.90€/kg	0.6	1.74
Mâche	13.20€/kg	0.13	1.72
Oignon jaune	2.75€/kg	0.4	1.10
			9.04

Carotte bio : origine France, Poder (finistère)

Panier Famille			
Légumes	Prix	Qtité	Total
Courge longue de Nice	2.70€/kg	1	2.70
Patate douce	4.90€/kg	0.75	3.50
carotte	2.90€/kg	0.75	2.18
Chou de Pontoise	2.80€/p	1	2.80
Oignon jaune	2.75€/kg	0.4	1.10
Mâche	13.20€/kg	0.17	2.24
			14.69

En cette nouvelle année 2025, que nous vous souhaitons belle, bio, écolo solidaire et locale (rien que ça!), quelques nouvelles de nos activités en cette semaine pluvieuse!

Dans les champs : Nous avons fini de rentrer les choux pour les préserver du gel et nous continuons les récoltes hebdomadaires de poireau. Si non calme plat, les légumes de conservation sont rentrés depuis longtemps, et pas de semis ni de plantation en cette saison froide et humide où le sol ne peut être travaillé.

Dans les serres, c'est une autre histoire! On prépare activement les bons petits légumes primeurs : nous avons semé la 2ème série de navets (une partie de la première série est dans vos paniers cette semaine, avec une recette!), semé également les betteraves, les 2ème séries de chou rave de fenouil. Nous plantons aussi les futures séries de mâche, mesclun, salade...

L'hiver est aussi l'occasion de faire du tri dans nos légumes et nos bâtiments, et de faire du rangement. On attend quand même avec impatience le printemps! ;)