

# Les Jardins d'avenir

Semaine 50

10 déc au 16 déc 2018

## Info jardin

*Les Jardins d'Avenir ont réalisé quelques composteurs.  
Un tract sera joint au petit journal pour vous donner toutes les informations.*

Pour nous joindre : [lesjardinsdavenir44@yahoo.fr](mailto:lesjardinsdavenir44@yahoo.fr). ou  
tél : 07 68 00 41 23

## Composition de votre panier cette semaine

Légumes	9€	11€50
Pommes de terre	0,7 kg	1 kg
Poireaux	0,8 kg	1 kg
Navets (jaunes et violets)	0,8 kg	0,8 kg
Salade	1	1
Radis daikon	0,5 kg	0,5kg
Mesclun	0,1 kg	
Brocoli		0,6 kg

# Gratin fondant aux pommes de terre et poireaux

recette facile

Préparation : 30 mn- Cuisson : 40 mn

## Ingrédients pour 4 personnes:

500 g de pomme de terre – 500 g de poireau – 20 cl de crème fraîche  
100 g de gruyère râpé – 10 cl de bouillon – Muscade – Poivre - Sel

## Préparation

- 1 Faites pré-cuire les pommes de terre 10 minutes à l'eau bouillante salée.
- 2 Rincez les poireaux, coupez le vert et gardez les blancs. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 15 min environ. Émincez-les.
- 3 Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, alternez des couches de pommes de terre et poireaux, salez et poivrez entre chaque couche. Versez le bouillon et faites cuire 25 min au four à 200°C (thermostat 6-7).
- 5 Mélangez le fromage et la crème, versez sur le gratin et poursuivez la cuisson environ 15 min.

sources : marmiton

# Les Jardins d'avenir

Semaine 50

10 déc au 16 déc 2018

## Info jardin

*Les Jardins d'Avenir ont réalisé quelques composteurs.  
Un tract sera joint au petit journal pour vous donner toutes les informations.*

Pour nous joindre : [lesjardinsdavenir44@yahoo.fr](mailto:lesjardinsdavenir44@yahoo.fr). ou  
tél : 07 68 00 41 23

## Composition de votre panier cette semaine

Légumes	9€	11€50
Pommes de terre	0,7 kg	1 kg
Poireaux	0,8 kg	1 kg
Navets (jaunes et violets)	0,8 kg	0,8 kg
Salade	1	1
Radis daikon	0,5 kg	0,5kg
Mesclun	0,1 kg	
Brocoli		0,6 kg

# Gratin fondant aux pommes de terre et poireaux

recette facile

Préparation : 30 mn- Cuisson : 40 mn

## Ingrédients pour 4 personnes:

500 g de pomme de terre – 500 g de poireau – 20 cl de crème fraîche  
100 g de gruyère râpé – 10 cl de bouillon – Muscade – Poivre - Sel

## Préparation

- 1 Faites pré-cuire les pommes de terre 10 minutes à l'eau bouillante salée.
- 2 Rincez les poireaux, coupez le vert et gardez les blancs. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 15 min environ. Émincez-les.
- 3 Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, alternez des couches de pommes de terre et poireaux, salez et poivrez entre chaque couche. Versez le bouillon et faites cuire 25 min au four à 200°C (thermostat 6-7).
- 5 Mélangez le fromage et la crème, versez sur le gratin et poursuivez la cuisson environ 15 min.

sources : marmiton