



Pâtisson farci au riz rouge, chorizo et tomate

Pour 2 personnes :

- 1 gros pâtisson
- 30g de riz rouge (thai)
- 40g de chorizo
- 1 oignon
- 1 grosse tomate
- 1 œuf

Faites cuire le pâtisson entier 30 mn à la vapeur. Laissez-le refroidir et coupez le chapeau. Ôtez les graines et récupérez la chair sans aller jusqu'au bord, en prenant soin de ne pas percer la peau. Laissez un peu de chair pour que le pâtisson se tienne. Coupez la chair en petits morceaux.

Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante salée et égouttez-le.

Coupez le chorizo en petits morceaux et faites-le revenir à la poêle avec l'oignon émincé. Ajoutez la tomate en petits morceaux, les morceaux de pâtisson et le riz.

Faites cuire quelques minutes.

Ajoutez l'œuf battu et mélangez bien.

Garnissez le pâtisson du mélange et mettez dans un plat à four.

Faites cuire au four 30 mn à 200°C.

Servez chaud avec un peu de salade.

<http://gourmandeoupassionnee.blogspot.fr/2013/10/patisson-farci-au-riz-rouge-chorizo-et.html>

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du **Jardin de Cocagne Nantais**

<http://jardincocagnenantais.eklablog.com/>
www.facebook.com/jardindecocagnenantais/

Vieille Ville - 44 483 Carquefou cedex - 02 40 68 91 67 - jdcnantais@orange.fr

Les brèves du Jardin

N°533

Année 2017 - semaine 30

Mardi 25 juillet

Été = marché pour tous-tes !

Vos voisins-es, amis-es, collègues ou autres peuvent être intéressés-es :
Nous faisons un marché au jardin tout l'été le vendredi de 15h à 18h30. Il est accessible aux non adhérents-es tout l'été, seule contrainte : régler ses achats par chèque. C'est sur notre facebook, à relayer !

La boulangère ne fera **pas de pain du 1^{er} août au 2 septembre**, elle prend des vacances... Il n'y en aura donc pas dans les paniers. Les poules pondant tout l'été, il n'y aura **pas de suspension de livraison d'œufs**.

Pendant la période de Brèves brèves, n'hésitez pas à **consulter notre blog pour y retrouver moult recettes de légumes**, vous pouvez même faire une recherche par légumes : jardincocagnenantais.eklablog.com...

Thierry (ancien jardinier) a eu son Caces 1. Grâce à cela, **il commence un CDD chez Système U début août.** Félicitations Titi !

Cette semaine dans votre panier

 	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Ail	tête	1	0
Aubergine	kg	0.3	0.6
Chou rouge	kg		0.7
Haricot vert	kg	0.4	0.5
Pâtisson	pièce	0	1
Poivron	kg	0,2	0.3
Salade	pièce	1	1
Tomate	kg	0.6	0.8
Légume	kg	0	0
Prix panier		9 euros	12.80 euros

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique
(certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.