



Tarte aux oignons et au chou rouge

Temps de préparation : 30 minutes Temps de cuisson : 45 minutes

Pour 6 personnes

- 1 pâte Brisée
- 5 beaux oignons jaunes
- 1/4 de chou rouge
- 150 g de lardons natures
- 15 cl de crème ou l'équivalent de lait
- 3 œufs

Faites revenir les lardons à feu vif dans une poêle sans gras.

Pendant ce temps, émincez les oignons et le chou rouge en fines lamelles.

Jetez les oignons/choux dans la poêle et faites revenir tout ça à bon feu avec un mélange huile d'olive/huile d'arachide. Salez, poivrez.

Une fois que les oignons sont transparents et le chou bien attendrit, coupez le gaz pour laisser refroidir.

Étalez la pâte Brisée dans le moule et piquez bien à la fourchette pour la précuire au four à 180°C (thermostat 6) pendant 15 min.

Battez à la fourchette la crème et les œufs dans un bol et versez le tout sur les oignons/choux.

Mettez le tout sur la pâte. Enfournez pour 45 min. Servez chaud.

Remarques : Une bonne tarte d'hiver qui change de l'oignon simple et du poireau. Attention à ne pas mettre trop de chou : il faut max 2/3 oignons / 1/3 chou. Très bien avec une salade. Encore meilleure réchauffée.

<http://www.marmiton.org/>

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du **Jardin de Cocagne Nantais**
<http://jardincocagnenantais.eklablog.com/>
Vieille Ville - 44 483 Carquefou cedex
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr

Les brèves du Jardin

Année 2012 - semaine 51
Mardi 18 décembre

Deux paniers cette semaine !

Adhérent-e du mardi, petite Brève rapide pour vous car vous en aurez une autre dans votre panier vendredi !

Attention, en plus du panier du jour, vous avez **un panier ce vendredi à venir chercher entre 13h et 18h45 au jardin**. Il comprendra aussi du pain pour ceux qui ont pris l'abonnement ! Nous fermons le soir pour 10 jours, **n'oubliez pas votre panier vendredi, il serait perdu**.

Pour les adhérents-es qui viennent chercher leur panier au **Brocéliande**, **il y a aussi un panier vendredi, la distribution se fera sur la terrasse de 17h à 18h**, nous laisserons les paniers non pris sur la terrasse jusqu'au samedi matin (nous ne pouvons plus annuler ce panier), **ne l'oubliez pas, il serait perdu**.

Bonnes Fêtes à celle et ceux qui ont annulé leur panier de vendredi !

Les pommes de terre sont des **pommes de terre déclassées** donc valorisées à 1€50 le kilo dans votre panier, les **courges sont des musquée de Provence**.



Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Chou rouge	kg	0.4	0.8
Epinard	kg	0.3	
Musquée Provence	kg	0.5	1
Navet	kg	0.4	0.5
Oignon	kg	0.5	0.7
Pomme de terre	kg	0.7	1.5
Salade	kg		0.25
Prix panier		7 euros	12 euros

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