

N°1

# AU MENU

FÉV. 26

Le périodique des magasins Brin d'Herbe qui pousse la porte des restaurants où l'on mange les produits gourmands, sains et bons de ses producteur·ices

LES PRODUITS  
BRIN D'HERBE

À LA TABLE DE  
ÇA NOUS BOTTE

# LES CAROTTES ÇA NOUS BOTTE



LA RECETTE

25 MINUTES  
AUX FOURNEAUX

6 PERSONNES  
À TABLE

LE RESTAURANT

GAËLLE  
& STÉPHANIE

12 PLACE LUCIE AUBRAC,  
RENNES

# CRUMBLE DE CAROTTES & CRÈME DE RICOTTA

## LA GARNITURE

1.2kg de carottes ↗  
2 oignons rouges ↗  
5 cuillères à soupe de miel ↗  
10 cuillères à soupe d'huile ↗  
1 cuillère à soupe de thym ↗  
et 1 autre de paprika ↗

## LA PÂTE À CRUMBLE

120g de farine ↗  
70g de noisettes concassées ↗  
60g de parmesan  
90g de beurre ↗

## LA CRÈME DE RICOTTA

6 cuillères à soupe  
de ricotta ou de skyr ↗  
1 cuillère à soupe d'huile  
de sésame et 1 cuillère à soupe  
de sauce soja salée



1. **LA GARNITURE:** Couper les carottes et oignons en rondelles fines (mandoline si possible), les mettre dans un plat allant au four et rajouter le miel, thym, paprika, huile, sel et poivre (bien mélanger). Les faire rôtir à 190° en les couvrant (et remuant à mi-cuisson) jusqu'à ce qu'ils soient fondants (entre 25 et 45 minutes selon épaisseur).

2. **LA PÂTE À CRUMBLE:** Pendant la cuisson des carottes, préparer la pâte à crumble. Il faut faire fondre le beurre pour l'intégrer dans un saladier avec les autres ingrédients (farine, noisettes, parmesan). Mélanger du bout des doigts la préparation. La mettre au four entre 20 et 30 minutes, et mélanger à mi-cuisson. Elle doit être légèrement dorée sur le dessus. Réserver.

3. **LA CRÈME DE RICOTTA:** Assembler la crème.

4. **LE DRESSAGE:** Déposer de la crème de ricotta dans l'assiette, intégrer les carottes rôties par-dessus puis le crumble salé! Nous accompagnons ce plat avec de la salade verte et quelques crudités.

## LA CUISINE

Le restaurant Ça nous botte a été créé en novembre 2024.

Nous tenons une cantine/salon de thé située dans le quartier des Gayeulles. Entièrement végétarienne, nous proposons quotidiennement une cuisine simple, de saison et maison.

## L'ENGAGEMENT

La sélection de nos fournisseur·euses prend une place majeure dans notre entreprise. Nous travaillons avec des personnes passionnées et engagées dans leurs métiers. Boulanger·ère, maraîcher·ère, crémier·ère, fromager·ère, torréfacteur·ice, spécialiste du thé, rien n'est laissé au hasard.

ÇA  
NOUS  
BOTTE

## AVEC LES PRODUCTEUR·ICES BRIN D'HERBE

Nous travaillons avec Julia et Gwénolé du Chêne et la Chouette depuis 2020.

C'est un vrai plaisir de travailler avec ce binôme engagé dans le bio et le respect de la biodiversité.

Alliant produits de saison et circuits courts, notre collaboration est une évidence pour le sens que nous donnons à nos plats.

Nos client·es sont conquis·es par la qualité proposée par nos maraîcher·ères !



# BRIN D'HERBE

NOTRE OBJECTIF EST DE PROPOSER  
AUX HABITANT·ES DU BASSIN RENNAIS  
UNE ALIMENTATION LOCALE, DE QUALITÉ,  
COMPOSÉE DE PRODUITS FRAIS BIOLOGIQUES  
OU FERMIERS, ISSUS DE NOS FERMES.

Brin d'Herbe, ce sont deux magasins de paysan·nes aux portes de Rennes. Nous, une vingtaine de paysan·nes adhérent·es, en assurons nous-même la gestion et y vendons nos productions.

Pour enrichir la gamme de produits proposés, nous faisons également appel à une cinquantaine de paysan·nes dépositaires et d'artisan·es ainsi que des produits achetés auprès des structures écoresponsables.

Nous avons pour socle commun l'agriculture paysanne, qui prend soin du vivant, avec un système de production durable.

Nous sommes présent·es à tour de rôle dans les magasins pour vous servir et échanger avec vous sur notre façon de travailler, dans une ambiance conviviale.

La vente en circuits courts nous tient en effet à cœur tant elle est enrichissante pour tous et toutes, producteur·ices et consommateur·ices, par le contact direct que nous avons ensemble.

Ce mode de commercialisation est par ailleurs capital pour nos fermes : il nous permet à la fois de vivre de notre métier et de garder une forte autonomie notamment dans la gestion de nos fermes et les décisions que nous prenons.



## VENEZ NOUS VOIR !

Du mardi au vendredi de 9h à 19h et le samedi de 9h à 17h  
et sur [BRINDHERBE35.FR](http://BRINDHERBE35.FR), facebook [MAGASINSBRINDHERBE](#),  
instagram [@BRINDHERBE35](#)