

Les recettes du Jardin 05/11/2020 –06/11/2020



Les légumes du panier :

Pomme de terre, courge, radis, salade, poireaux, aubergine, blette.

∞ Aubergines farcies au Morbier ∞

Ingrédients : 1-2 aubergine, 100g de Morbier, 15g de beurre demi-sel, 4 petits suisse, 2 oignons, 1 gousse d'ail écrasée, 1 filet d'huile d'olive, 2 pincées de piment d'Espelette.

1. Coupez le fromage en petits dés.
2. Epluchez et hachez finement les oignons.
3. Lavez et découpez les aubergines en deux, dans le sens de la longueur et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Cuire pendant 30 minutes.
4. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une poêle et cuire les oignons hachés.
5. Evidez les aubergines avec une cuillère sans abimer la peau, gardez la chair.
6. Mélangez dans un saladier, les petits suisse, la chair des aubergines, l'ail écrasé, les oignons hachés, les $\frac{3}{4}$ du fromage et saupoudrez d'une bonne pincée de piment d'Espelette. Si besoin rectifiez l'assaisonnement.
7. Remplissez les aubergines de la préparation fromagère et parsemez des dés de Morbier restants.
8. Enfourez pendant 10 minutes afin que le fromage soit légèrement gratiné.

∞ Blettes à ma façon ∞

Ingrédients : 1 botte de blettes, 20 cl de crème fraîche liquide, 50 g de lardons, 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne, 1 oignon, sel, poivre.

1. Lavez et coupez-les blettes en tronçons. Réservez le vert que vous détaillerez en petites lanières.
2. Faites cuire les tronçons pendant 10 à 15 minutes.
3. Epluchez et coupez l'oignon, faites revenir dans une poêle, ajoutez les lardons, mélangez et faites revenir jusqu'à ce que le mélange soit bien doré. Ajoutez les lanières des blettes et les tronçons faites bien dorer.
4. Mélangez dans un bol, la moutarde et la crème fraîche, sel et poivre. Versez dans la poêle et mélangez. Réajustez l'assaisonnement selon vos goûts. Dégustez bien chaud.

Astuce : vous pouvez accompagner ce plat de riz ou pommes de terre. Ajoutez des morceaux de poisson ou des fruits de mer. Et pourquoi pas les présenter dans des cassolettes ou en feuilleté

∞ Fondant de potiron à l'amande

Ingrédients : 400g de chair de potiron, 70g d'amandes en poudre, 30g + 30g d'amandes effilées, 25cl de lait d'amandes, 30g de sucre vanillé, 70g de sucre fin, 90g de farine, 2 œufs entiers, 1 pincée de sel fin.

1. Epluchez et coupez le potiron en petits dés. Mettez les dés dans une grande casserole avec le lait d'amandes, la pincée de sel et 35g de sucre fin. Laissez cuire pendant 20 minutes sur feu doux en remuant de temps en temps. Retirez du feu et laissez tiédir puis mixez le tout.
2. Préchauffez le four à 180 °C (ther.6) Beurrez et farinez un moule ou un plat à gratin et disposez 15g d'amandes effilées que vous écrasez.
3. Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec le reste de sucre fin et le sucre vanillé. Incorporez la poudre d'amandes, le reste des amandes effilées mais écrasées, la farine puis peu à peu la préparation lait d'amandes-potiron. Bien mélangez le tout.
4. Versez la préparation dans le plat, parsemez le dessus avec les 15g d'amandes effilées. Enfourez pendant 30-35 minutes environ.
5. Sortez le fondant du four. Le laissez refroidir à température ambiante. Le placez au réfrigérateur avant de le savourer. Vous pouvez le déguster avec une crème anglaise, un coulis de fruit ou un chocolat liquide.