



Les recettes des Jardins

03/12/2020 - 04/12/2020



Les légumes du panier : *Pomme de terre, courge, poireau, salade, pourpier, navet boule d'or, chou vert ou brocoli.*

Velouté de pourpier

Ingrédients : *1 botte de pourpier, échalote, 1 pomme de terre, 1 noix de beurre, 75 cl de bouillon de volaille*

- 1) Equeutez le pourpier. Lavez et essorez les feuilles. Réservez quelques feuilles. Epluchez et coupez la pomme de terre en dés. Hachez l'échalote.
- 2) Dans une casserole faites fondre la noix de beurre et faites revenir l'échalote durant 3-4 minutes.
- 3) Mettez les feuilles de pourpier et faites suer pendant environ 3 minutes en remuant.
- 4) Ajoutez les cubes de pomme de terre, le bouillon de volaille. Mélangez. Couvrir la casserole et laissez mijoter pendant 30 minutes

Gratin dauphinois à la pancetta croustillante

Ingrédients : *800 g de pommes de terre, 50 cl de lait, 30 cl de crème liquide, 3 gousses d'ail, 1/2 cuillère à café de noix de muscade, 8 tranches de pancetta, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol, sel, poivre.*

- 1) Epluchez et hachez les gousses d'ail.
- 2) Epluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en tranches de 3-4 mn.
- 3) Mettez-les dans une casserole avec le lait, la crème, l'ail haché, la noix de muscade, sel et poivre.
- 4) Portez à ébullition 15 à 20 minutes à feu moyen en remuant régulièrement.

5) Mixez afin qu'il soit bien lisse. Versez le velouté dans des assiettes ou des bols. Ajoutez les feuilles réservées.

5) Préchauffez le four à 220°C, soit thermostat 7/8. Coupez la pancetta en morceaux, saisissez-la 3 minutes à feu vif dans une poêle avec l'huile.

6) Vérifiez la cuisson des pommes de terre, elles doivent être légèrement fermes.

7) Ecumez et mettez les pommes de terre dans un plat à gratin, déposez la pancetta croustillante dessus.

8) Couvrez avec la crème et le lait de cuisson. Mettez le plat au four 20 à 25 minutes. Sortez le gratin et dégustez.

Tarte au potiron et aux noix de pécan

Ingrédients : 1 pâte sablée, 350 g de chair de potiron, 2 œufs, 50 g de cassonade, 40 g de sirop d'érable, 100 g de noix de pécan, 50 g de beurre, (cannelle).

1) Epluchez et coupez la courge en morceaux et faites cuire 30 minutes dans de l'eau bouillante. Egouttez et laissez tiédir 15 minutes puis mixez-les pour obtenir une purée lisse.

2) Etalez la pâte sablée, piquez le fond avec une fourchette.

3) Préchauffez le four au thermostat 7, 210° C.

4) Fouettez les œufs avec le sucre cassonade, ajoutez le sirop d'érable et la chair de potiron, mélangez.

5) Versez la préparation dans le fond de tarte, répartissez les noix de pécan dessus.

6) Faites cuire la tarte 40 minutes. Laissez refroidir avant dégustation avec une boule de glace, noix de pécan ou vanille.

Timbale de brocoli

Ingrédients : 400g de brocoli, 3 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 œuf + 1 j'aune, 1 oignon, beurre, sel, poivre, (noix de muscade).

1) Préchauffez le four à 180°C et beurrez légèrement 4 ramequins

2) Faites cuire les brocolis, ils doivent être très tendres.

3) Ecrasez les brocolis et mélangez avec la crème et les œufs.

4) Ajoutez l'oignon émincé, du sel, du poivre. Le mélange doit être bien homogène.

5) Répartissez le mélange dans les ramequins et cuire 25 mn.

Astuce : peut-être fait avec des carottes ou tout autre sorte de légume.



Fondue de poireaux aux noix de Saint Jacques

Ingrédients : 3 poireaux, 25g de beurre, 1 échalote, 2 cuillères à soupe de crème liquide, 1 cuillère à café de moutarde, noix de Saint Jacques (2 par assiette), 2 cuillères à soupe de beurre, filet d'huile d'olive.

- 1) Enlevez le vert des poireaux, lavez et coupez le reste des poireaux.
- 2) Faites fondre le beurre dans une sauteuse, ajoutez l'échalote émincée faites revenir, ajoutez les poireaux à feu doux tout en remuant. Laissez cuire 25 minutes à couvert. En fin de cuisson, ajoutez la crème liquide, la moutarde, sel et poivre. Prolongez la cuisson 5 minutes.
- 3) Dans une poêle faites chauffer 2 cuillères à soupe de beurre avec un filet d'huile d'olive. Saisissez les noix de Saint Jacques 2 minutes de chaque côté.
- 4) Disposez la fondue de poireaux dans des petites assiettes et garnir de 2 noix de Saint Jacques

Astuce : pour plus de saveur vous pouvez ajouter en fin de cuisson des poireaux, de la moutarde. On peut choisir un accompagnement de poisson ou des crevettes, y ajoutez du lait de coco. A proposer en verrine.

Tiramisu de Noël aux Spéculoos et courge

Ingrédients : 400g de courge, 10 spéculoos, 125g de mascarpone, 30 g de sucre en poudre + 1 cuillère à soupe, 10 g de beurre, 2 œufs, 1 cuillère à café de vanille en poudre, cacao en poudre.

- 1) Epluchez et coupez la courge, la faire cuire 10 minutes à la vapeur, elle doit être fondante.
- 2) Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la courge cuite, la cuillère de sucre et de vanille puis laissez cuire jusqu'à obtenir une purée. Mixez et laissez refroidir.
- 3) Emiettez les spéculoos et réservez.
- 4) Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes, puis ajoutez les 30 g de sucre, lorsque le mélange est bien mousseux y mettre le mascarpone, fouettez 3 minutes de plus.
- 5) Montez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les au mélange, en soulevant avec une spatule, sans fouetter.
- 6) Répartissez au fond des verrines, une couche de courge, une fine couche de crème, du spéculoos. Puis renouvelez et terminez par la crème.
- 7) Réservez 1 h au frais et saupoudrez de cacao avant de servir.

Astuce : pour cette recette, utilisez la courge Musqué de Provence, sucrine du Berry pour leurs goûts elles se marient très bien avec de nombreux fruits (dont la pomme et la poire), mais aussi avec des épices comme la vanille ou la cannelle.



Les Jardins du plateau Picard 44
Rue du Château d'Eau, 60130
Fournival 03 44 51 21 17