

## Les Jardins du Plateau picard



[contact@lesjpp.fr](mailto:contact@lesjpp.fr)

### Les recettes des Jardins - 17/12/2020 18/12/2020



Les légumes cette semaine : *Pomme de terre bleu, mâche, courge bleue de Hongrie, petite courge pomme d'or, poireau, carotte de couleur, topinambour, persil racine.*

### **Purée de pommes de terre Bleue**

**Ingrédients :** 700 g de pommes de terre bleue, 15 cl de lait, 50g de beurre, sel, poivre.

1. Lavez les pommes de terre et plongez-les dans une casserole d'eau froide salée
2. Montez à ébullition et laissez cuire 30 minutes environ. Elles doivent être tendre.
3. Epluchez-les et passez-les au moulin à légumes.
4. Incorporez le lait et le beurre en remuant doucement. Salez et poivrez

### **Ris de veau sauce au café**

**Ingrédients :** 4 noix de ris de veau, 2 gousses d'ail, 2 échalotes, 500 g de topinambours, 15 cl de crème liquide entière, 120 g de beurre, 50 g de noisettes avec la peau, 3 cuillères à soupe de graines de sarrasin torréfiées, 1 cuillère à café de café soluble, 1 cuillère à soupe de fond de volaille, 2 cuillères à soupe de farine, sel, poivre.

1. Placez le ris de veau dans un saladier d'eau glacée et laissez-les dégorger 2 h. Otez les membranes qui les entourent avec un couteau pointu.
2. Couvrez les ris de veau d'eau froide dans une casserole et portez à ébullition. Egouttez-les, rincez-les à l'eau froide et déposez-les sur du papier absorbant. Réservez au réfrigérateur.
3. Pelez les topinambours, coupez-les en cubes et faites-les cuire 30 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez et mixez-les avec 40 g de beurre et 5 cl de crème. Salez, poivrez. Réservez au chaud.
4. Concassez les noisettes et faites-les torrifier à sec dans une poêle.
5. Passez le ris de veau dans la farine. Faites mousser 50 g de beurre dans une sauteuse, ajoutez les gousses d'ail pelées et les ris. Assaisonnez et faites-les colorer 6 à 8 minutes par face en les arrosant de beurre moussé. Réservez les ris au chaud.
6. Pelez et ciselez les échalotes. Sans laver la sauteuse, ajoutez les 30 g de beurre restant et faites-y blondir les échalotes, versez le reste de crème liquide et délayez-y le fond de volaille et le café. Salez, poivrez et laissez cuire 5 minutes.
7. Déposez un peu de purée de topinambours dans 4 assiettes, posez les ris de veau panés, parsemez de noisettes. Versez la sauce café autour, proposez le reste en saucière.

### **Carottes de couleurs glacées**

**Ingrédients :** 6 carottes de couleurs, 2 cuillères à soupe de sucre, 60 g de beurre, eau, persil

1. Epluchez et lavez les carottes. Coupez les plus grosses dans le sens de la longueur.
2. Placez les carottes dans une sauteuse, ajoutez le beurre et le sucre, recouvrez d'eau et déposez un papier de cuisson ou sulfurisé par-dessus. Faites cuire 30 minutes à feu doux.
3. Retirez le papier cuisson, prolongez la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Servez chaud, parsemez de persil ciselé.

### **Gratin de penne à la courge Bleue de Hongrie**

**Ingrédients :** 500 g de courge, 400 g de penne, 30 cl de crème d'amande, 200 g de mozzarella égouttée, 200 g de comté ou gruyère râpé, muscade, huile d'olive, sel, poivre, 1 cuillère à café de thym

1. Prélevez des morceaux de courge, retirez les graines et pelez, coupez en morceaux et mettez-les dans un saladier avec de l'huile d'olive, sel et thym, mélangez pour bien les enrober.
2. Répartissez les morceaux sur une feuille de papier cuisson, posez sur une plaque de cuisson. Et enfournez à 200°C pendant 30 minutes environ.
3. Quand la courge est presque cuite, chauffez de l'eau dans une casserole, à ébullition, faites cuire les pennes. Egouttez-les et replacez-les dans la casserole avec la crème, la muscade, la moitié du comté râpé, les morceaux de courge et un peu d'huile d'olive.
4. Laissez fondre et mélangez bien sur feu moyen, poivrez.
5. Répartissez dans un plat à gratin, ajoutez la mozzarella coupée en dés et saupoudrez du reste de comté râpé et enfournez à 200°C
6. Quand le fromage commence à bien fondre, mettez le four en position grill. Lorsqu'il est bien doré, servez-le sans attendre.

### **Courge pomme d'or farcie aux champignons**

**Ingrédients :** pour 1 courge pomme d'or, 50 g de lardons fumés, 50 g de champignons de paris, 15 g de chèvre frais, 1 échalote

1. Lavez et coupez le chapeau de la boule d'or, évidez. Faites cuire la boule d'or à l'envers dans le panier vapeur environ 20 minutes, piquez pour vérifier la cuisson, la chair doit être moelleuse.
2. Emincez l'échalote et les champignons. Faites sauter les lardons sans matière grasse, ajoutez l'échalote et les champignons, laissez cuire environ 15 minutes, ajoutez le chèvre frais et mélangez.
3. Garnissez la pomme d'or de la farce. Posez le petit chapeau et mettez au four dans un plat à gratin avec 1 fond d'eau et cuire 15 minutes.

### **Gambas grillées, mousseline de persil racine, vinaigrette vanille bourbon**

**Ingrédients :** 16 gambas crues, 6 persils racines tubéreux, 1 pomme type Granny Smith, 1 citron, 1 gousse de vanille, huile d'olive, huile de pistache, 10 cl de crème fraîche, sel, poivre.

1. Décortiquez les gambas crues en laissant la tête et la queue. Mettez-les dans une assiette creuse à mariner 1 heure dans un jus de citron, 1 cuillère à soupe d'huile de pistache et la gousse de vanille que vous gratterez pour en extraire les grains.
2. Pelez et coupez en fines tranches la pomme. Versez un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir très doucement ces tranches jusqu'à ce qu'elles soient dorées en les retournant régulièrement.
3. Pelez les racines de persil, coupez en gros morceaux et mettez-les à cuire dans une casserole d'eau salée pendant 30 minutes.
4. Ecumez et écrasez au presse purée, ajoutez petit à petit la crème fraîche de manière à rendre la préparation bien homogène, poivrez si besoin réajustez.
5. Dans une poêle, faites griller rapidement les gambas écumées avec une cuillère à soupe d'huile d'olive en les retournant de chaque côté.
6. Mettez un cercle au centre de votre assiette et disposez à l'intérieur la mousseline de racines de persil.
7. Répartissez autour les gambas puis la vinaigrette vanillée, décorez de poudre de piment, puis les tranches de pommes.



**Les Jardins du Plateau picard**

44 Rue du Château d'Eau

60130 Fournival