



Les légumes du panier :

Pommes de terre, concombre, courgette, aubergine, salade, céleri branche, tomate cerise.

❧ **SALADE DE POMMES DE TERRE AU CELERI BLANCHE** ❧

Ingrédients : 7 pommes de terre, 2 tiges de céleri blanche, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de vinaigre de noix, 1 oignon blanc, 2 œufs durs.

1. Faites cuire les pommes de terre à l'eau, et les œufs durs.
2. Lavez et coupez finement les tiges de céleri.
3. Epluchez et coupez en petits morceaux l'oignon blanc.
4. Faites refroidir les pommes de terre et les œufs durs.
5. Dans un saladier mélangez les cuillères à soupe d'huile d'olive, de vinaigre de noix, sel, poivre ou autre épice.
6. Ajoutez les pommes de terre froides coupées en petits morceaux, les œufs durs en quartiers et les tiges de céleri. Bien mélanger. Servir frais

Sujétion : vous pouvez remplacer la vinaigrette par une sauce yaourt ou crème fraîche.

❧ **Quiche aux tomates cerise et aux champignons** ❧

Ingrédients : 200 g de tomates cerise, 200 g de champignons, 1 pâte brisée, 3-4 œufs, 50 g de gruyère râpé, crème fraîche, sel, poivre.

1. Préchauffez le four à 220°.
2. Déroulez la pâte dans un moule à tarte, recouvrir la pâte de légumes secs. Enfourez et faites cuire durant 10 minutes.
3. Lavez et coupez les tomates cerise en deux. Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
4. Dans un récipient, battre les œufs ajoutez la crème, sel, poivre, incorporez les tomates et les champignons puis remuer.
5. Verser la préparation sur la pâte brisée précuite, parsemez de gruyère râpé.
6. Enfourez entre 200° et 220° pendant 25 à 30 minutes. Dégustez chaud ou froid.

Astuce : vous pouvez faire votre quiche sans pâte, pour cela beurrez et saupoudrez de farine votre moule à tarte. A la place du gruyère râpé, mettre du fromage de chèvre frais.

❧ **Concombre farci au crabe** ❧

Ingrédients : 1 concombre, 120g de chair de crabe, tomates cerise, 3 cuillère à soupe d'huile d'olive, 3 cuillère à soupe de lait de coco, 1 pointe de Wasabi, 1 cuillère à soupe de noix de coco râpée, sel.

1. Pelez et coupez le concombre en 2-4 tronçons selon la longueur. Puis en 2, ôtez les graines, parsemez de gros sel et laissez dégorger 15 minutes.
2. Egouttez et effilochez le crabe en éliminant les cartilages.
3. Lavez et coupez les tomates cerise en 2.
4. Mélangez l'huile dans un bol avec le lait de coco et le Wasabi.
5. Rincez et essuyez les morceaux de concombre. Remplissez-les de crabe. Arrosez-les de sauce. Mettez des morceaux de tomate cerise, parsemez de noix de coco. Servir frais.