

# Les recettes du Jardin 01/10/2020 –02/10/2020



## Les légumes du panier :

Pomme de terre, fenouil, courge, radis, tomate cerise, salade, persil racine.

## ☞ Soupe de courge aux châtaignes ☞

**Ingrédients :** 1kg de courge, 1 oignon, 1 tranche de lard fumé, 300 g de châtaignes, sel, poivre, 1 cube de bouillon légumes.

1. Emincez l'oignon.
2. Découpez en gros dés la poitrine fumée.
3. Dans un faitout, faites suer l'oignon et la poitrine à feu doux.
4. Pendant ce temps, nettoyez et coupez la courge en gros cubes.
5. Ajoutez la courge dans le faitout. Faites revenir quelques minutes, puis ajoutez les châtaignes.
6. Ajoutez environ 2 l d'eau, salez, poivrez et le cube de bouillon de légumes.
7. Laissez cuire pendant 30 minutes puis, mixez.

## ☞ Poêlée de persil tubéreux au gingembre ☞

**Ingrédients :** 2 persils tubéreux, 1 cuillère à soupe de graisse d'oie, 1 cuillère à café de gingembre râpé, 1 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de sauce soja, poivre.

1. Lavez et épluchez la racine. Coupez-la en rondelles que vous faites cuire à la vapeur 6 à 8 minutes. Egouttez et égouttez.
2. Pelez et râpez le gingembre.
3. Faites chauffer la graisse d'oie dans une poêle et faites revenir les rondelles de persil avec le gingembre. Lorsqu'elles commencent à se colorer ajoutez le miel.
4. Ajoutez la sauce soja avant de servir et donnez un tour de moulin à poivre.

**Astuce :** cette poêlée s'accompagne de viande rouge, de porc ou de poulet

## ☞ Pissaladière au fenouil ☞

**Ingrédients :** la pâte au fenouil : 250 g de farine, 1 sachet de levure boulangère, 1 petit œuf (température ambiante), 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère soupe de graines de fenouil, sel.

Délayez la levure dans 10 cl d'eau tiède. Réservez. Broyez les graines de fenouil. Mettez-les dans le bol du robot avec la farine, le sel, l'huile d'olive, l'œuf et la levure dissoute. Faites tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Pétrissez-la encore 2-3 minutes sur le plan de travail fariné en la repliant plusieurs fois sur elle-même. Laissez lever 30 minutes à 1 heure à température ambiante.

**La garniture :** Du fenouil, 2 oignons, 2 gousses d'ail, filets d'anchois, olive noire, 1 brin de thym, 1 laurier, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.

1. .Epluchez et émincez le fenouil et l'oignon.
2. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et ajoutez les légumes. Faites revenir 5 minutes. Ajoutez les gousses d'ail écrasées, le thym et le laurier. Salez, poivrez. Laissez cuire à couvert 20 minutes en tournant souvent. En fin de cuisson, ôtez les aromates.
3. Préchauffez le four à 210°C (th.7). Repliez la pâte plusieurs fois sur elle-même puis étalez-la. Déposez-la sur une plaque tapissée de papier cuisson. Recouvrez la pâte de la fondue de fenouil et d'oignons en laissant un bord libre de 2cm. Enfourez 20 minutes.
4. Sortez la pissaladière du four. Disposez par-dessus en croisillons les filets d'anchois et des olives. Remettez 10 minutes au four. Servez chaud ou tiède.