

Les recettes du Jardin 29/10/2020 –30/10/2020



Les légumes du panier :

Pomme de terre, courge, oignon jaune, chou rouge, poireaux, salade, fenouil.

☞ Cupcakes d'Halloween ☞

Ingrédients : 75 g de Maïzena, 25 g de farine, 75 g de sucre de canne blond, ½ sachet de levure chimique, ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium, 40 g d'huile d'arachide (huile d'olive, de colza), 100 g de purée de potiron, 1 œuf, ½ cuillère à café d'extrait de vanille, 1 cuillère à soupe de poudre de cacao amer, 10 cl de crème liquide entière, 100 g de mascarpone, 20 g de sucre glace, biscuits Oréo et pâte à sucre pour la décoration.

1. Mélangez la maïzena et la farine, la levure et le bicarbonate de sodium.
2. Ajoutez le sucre, l'œuf battu et la purée de potiron, l'huile et l'extrait de vanille.
3. Divisez la pâte en deux et dans une moitié. Incorporez la poudre de cacao amer.
4. Remplissez des moules en silicone en alternant les deux pâtes. Disposez-les sur une plaque à four et enfournez 20 minutes dans le four préchauffé à 180°C.
5. Laissez complètement refroidir à la sortie du four.
6. Placez la crème dans un cul de poule au congélateur pendant 10 minutes. Montez-la avec la mascarpone en chantilly ferme, puis incorporez à la fin le sucre glace. Placez la chantilly dans une poche munie d'une douille cannulée.
7. Décorez-les cupcakes de chantilly puis d'un petit personnage réalisé en biscuits Oréo et en pâte à sucre. Surmontez-les si vous le souhaitez de billes de sucre colorées et de poudre de cacao.

☞ Gratin de pommes de terre, poireaux et jambon ☞

Ingrédients : 700 g de pommes de terre, 50 cl de lait, 3 poireaux, 4 tranches de jambon ou 160 g de dés, 125 g de mozzarella, 1 oignon, 70 g d'emmental râpé, 30 g de beurre, 30 g de farine.

1. Préchauffez le four à 180°C. Pelez et découpez les pommes de terre en rondelles puis les faire cuire 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.
2. Coupez le jambon en lamelles. Détaillez la mozzarella en morceaux. Lavez et émincez les poireaux. Pelez et émincez l'oignon
3. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre y ajoutez l'oignon et les poireaux, faites revenir. Dès qu'ils sont fondants, saupoudrez de farine et versez le lait. Assaisonnez, mélangez pour obtenir une préparation homogène.
4. Beurrez un plat à gratin. Disposez la moitié des pommes de terre dans le fond, ajoutez le jambon, la mozzarella puis versez la préparation aux poireaux. Recouvrez du reste de pommes de terre et parsemez d'emmental râpé. Enfourez pendant 25 minutes puis servir aussitôt.

☞ Tarte aux oignons, lardons et camembert

Ingrédients : 1 pâte brisée soit 1 rouleau, 2 oignons, 200 g de camembert, 150 de lardons, 3 œufs, 25 cl de crème fraîche épaisse, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.

1. Pelez et émincez les oignons. Faites les revenir pendant 20 minutes dans une sauteuse avec l'huile bien chaude.
2. Dans une seconde poêle, faites revenir les lardons, puis égouttez-les.
3. Préchauffez le four à 180°. Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte.
4. Découpez le camembert en cubes. Dans un saladier, fouettez la crème avec les œufs. Assaisonnez selon convenance. Incorporez et mélangez les cubes de camembert, les oignons et les lardons.
5. Versez la préparation sur la pâte. Enfourez la tarte durant 30 minutes environ. Servir chaud, accompagnez d'une salade de votre panier parsemez de noix ou de noisette.