

Les recettes du Jardin 19/11/2020 –20/11/2020



Les légumes du panier :

Pomme de terre, salade, navet boule d'or, courge, poireau, persil, carotte, chou-fleur.

☞ Tatin aux navets caramélisés ☞

Ingrédients : 1 pâte brisée, 500g de navet, 2 échalotes, 2 clémentines, 50 g de beurre, 4 cuillères à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de sucre en poudre, sel, poivre.

1. Epluchez et lavez les navets puis faites-les blanchir 5 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, égouttez, coupez-les en deux.
2. Pelez et émincez les échalotes. Prélevez, hachez le zeste d'une clémentine. Pressez les 2 clémentines.
3. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et mettez-y les échalotes émincées et les moitiés de navet. Salez, poivrez, laissez cuire pendant 5 minutes à feu moyen en remuant souvent.
4. Ajoutez le miel, le zeste et le jus de clémentine, laissez confire tout doucement et couvrez pendant 25 à 30 minutes.
5. Préchauffez le four à 180°C (ther.6).
6. Beurrez un moule, saupoudrez-le de sucre, disposez les navets. Recouvrez le tout avec la pâte feuilletée en rabattant bien les bords à l'intérieur du moule. Enfournez 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. A la sortie du four, retournez le tout sur un plat. A servir avec du veau ou du canard ou des foies de volaille.

☞ Sucrine du Berry en gratin ☞

Ingrédients : 1kg de courge Sucrine du Berry, 2 oignons, 25 cl de crème, gruyère râpé, persil, muscade, sel, poivre, l'huile d'olive.

1. Pelez la courge, coupez en tranche, enlevez les graines et les fibres.
2. Epluchez, coupez les oignons en rondelles.
3. Versez un peu d'huile d'olive dans un plat à gratin, disposez une couche des tranches de courge, une autre d'oignons puis un peu de gruyère râpé.
4. Assaisonnez avec sel, poivre, muscade et persil haché.
5. Renouvelez l'opération.
6. Versez par-dessus la crème et finissez avec une couche de gruyère râpé.
7. Faites cuire à four chaud, à 180°C, pendant 40 minutes. A déguster avec n'importe quelle viande ou poisson.

☞ Gâteau au chocolat et aux carottes ☞

Ingrédients : 150 à 200g de chocolat (selon les goûts), 3-4 carottes, 3 œufs, 30g de farine, 50 à 100 g de sucre, 50 g de beurre, 60 g de poudre d'amandes.

1. Epluchez, râpez, mixez les carottes. Réservez.
2. Faites fondre le chocolat au bain marie avec le beurre.
3. Cassez les œufs, montez les blancs en neige, mélangez les jaunes avec le sucre, faites blanchir.
4. Préchauffez le four à 200°C.
5. Mélangez délicatement les jaunes blanchis avec le chocolat, ajoutez progressivement la farine tamisée.
6. Dans un bol mélangez la poudre d'amandes aux carottes (éventuellement une pincée de gingembre),
7. Dans un moule, mettez la préparation amandes carottes en tassant, puis versez la préparation chocolatée au-dessus, enfournez 10 à 12 minutes. Les 5 premières minutes à 200°C à bonne hauteur, puis à 180°C en baissant la grille
8. Attendez 1 heure avant de démouler. Ne piquez pas le gâteau, afin qu'il conserve son caractère moelleux.