



**Votre panier de la semaine du 11 octobre au 17 octobre :**

*Pommes de terre- Salade : scarole/pain de sucre- Courgettes - Betteraves rouges- Courge sucrine du Berry- Chou fleur*

**A savoir :** *le pain de sucre est une salade qui se consomme crue ou cuite, un peu comme l'endive mais moins amère.*



**Nos suggestions de recettes**

### **Gratin de pain de sucre**

**Ingrédients :** *1 pain de sucre, 2 oignons, parmesan râpé, 3 tranches de jambon (selon choix), 1 brique de crème liquide, 1 cuillère à soupe de moutarde, sel, huile d'olive.*

1. Coupez finement les oignons, faites-les revenir légèrement dans un peu d'huile d'olive. Lavez la salade, coupez-la en lanière et ajoutez-la aux oignons revenus, faites cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau.
2. Dans un bol, mélangez la farine, la moutarde et la crème.
3. Coupez le jambon en lanières.
4. Dans un plat à gratin, mettez la moitié de la salade cuite, saupoudrez de parmesan, mettez la moitié de la crème, ajoutez une couche de moitié de jambon. Recommencez d'alterner les couches avec le reste des ingrédients. Tassez bien, saupoudrez de parmesan.
5. Mettez au four à 190° C pendant 30 minutes.

### **Courge Sucrine du Berry en gratin épicé**

**Ingrédients :** *1 morceau de courge sucrine du Berry, 1 échalote, 1 gousse d'ail, feuilles de basilic, thym, persil, piment de Cayenne, chapelure, beurre.*

1. Enlevez la peau de la courge et coupez les morceaux de courge, faites cuire 15 minutes à la vapeur.
2. Emincez et mettez dans une poêle, l'échalote, la gousse d'ail, les feuilles de basilic, le thym, le persil, le piment de Cayenne avec un peu d'huile.
3. Passez la chair de courge au moulin à légume.
4. Mélangez les aromates à la purée de courge, et mettez dans un plat à gratin, puis recouvrez de chapelure et de noix de beurre généreusement. Enfourez 20 minutes au four th 6.

***A savoir :*** *la sucrine du Berry, avec sa chair de couleur orange vif est fine, dense, douce et légèrement musquée, ce qui lui permet une adaptation aux recettes aussi bien salées que sucrées. Saveur discrète rappelant de loin le melon se marie très bien avec de nombreux légumes et fruits, dont la pomme et la poire, mais aussi avec des épices comme la vanille ou la cannelle.*

### **Gâteau aux pommes – Sucrine du Berry**

**Ingrédients :** 120 g de sucrine du Berry, 200 g de pommes, 3 œufs, 170 g de sucre en poudre, 200 g de farine, ½ sachet de levure chimique, 60 g de poudre d'amande, 120 g de beurre.

1. Beurrez et farinez le moule.
2. Lavez, épluchez, épépinez et râpez les pommes et la Sucrine du Berry.
3. Mélangez et farinez légèrement.
4. Dans un saladier, battez les œufs et le sucre. Ajoutez le beurre fondu, puis la farine, la poudre d'amande et la levure.
5. Ajouter les pommes et la courge râpées.
6. Versez la préparation dans un moule à cake.
7. Faites cuire au four préchauffé, thermostat 6 (180°C) pendant 1 h environ.