



**Votre panier de la semaine du 15 novembre au 21 novembre :**

*Pommes de terre Osiris- Salade: batavia- Carottes - Chou kale- Poireaux-  
Oignons jaunes- Courge musquée de Provence*

**A savoir:** pour conserver votre courge coupées: 2/3 jours au réfrigérateur sans le film plastique elle se conserve mieux. Sinon coupez la en morceau et mettez la au congélateur.



**Nos suggestions de recettes**

### **Gratin de pommes de terre chou kale et cancoillotte**

**Ingrédients** : 1kg de pommes de terre ; 5 belles feuilles de chou kale ; 250g de cancoillotte nature ; 20cl de lait ; 1 cuillère à café de noix de muscade râpé ; sel/poivre.

1. Préchauffez le four à 200°C
2. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.
3. Lavez le chou Kale, retirez la nervure centrale dure, émincez grossièrement les feuilles.
4. Faites précuire à la vapeur les pommes de terre et le chou Kale pendant 15min.
5. Montage du gratin : déposez une couche de pommes de terre au fond du plat, déposez les feuilles de chou Kale puis recouvrez avec le reste de pommes de terre.
6. Chauffez la cancoillotte pendant 45scd au micro-ondes, la mélangez avec le lait et la muscade puis salez et poivrez.
7. Versez la préparation cancoillotte sur le gratin.
8. Saupoudrez d'emmental râpé.
9. Enfourez pour 30min et vous pouvez déguster.

### **Fondue de poireaux, carotte, pomme de terre**

**Ingrédients** : 1 oignon ; 4 carottes ; ¼ L d'eau ; une noisette de beurre ; 4 blancs de poireaux ; 4 pommes de terre ; crème fraîche ; sel, poivre

1. Epluchez et lavez les légumes, coupez-les en cubes.
2. Dans une poêle, faites fondre le beurre avec un peu d'huile, faites-y revenir l'oignon, le poireau et ajoutez les autres légumes.
3. Attendez 5min et ajoutez l'eau, laissez cuire à couvert, en remuant de temps en temps.
4. Une fois l'eau absorbée, ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez.

Vous pouvez l'accompagner d'une viande blanche.

## Gâteaux sablés à la courge musquée

**Ingrédients :** 150 g de courge, 1 pomme, 200 ml de farine (1 verre), 200 ml de sucre roux (1 verre) + 3 c à s, 200 ml de beurre, ½ cuillère à café de levure chimique, sel, 1 œuf, 1 cuillère à soupe de miel, sucre glace

1. Préparez la pâte sablée : mélangez dans un saladier la farine et la levure. Dans un autre battez le sucre avec le beurre mou, une fois bien mousseux, ajoutez l'œuf et le sel, puis mélangez la préparation à la farine.
2. Mélangez pour former une pâte sablée bien homogène et bien lisse. Emballez la pâte dans du film et laissez reposer une demi-heure au frigo.
3. Préparez la courge : enlevez la peau et coupez-la en petits dés, faites de même avec la pomme. Faites compoter pendant 10 minutes avec trois cuillères à soupe de sucre roux et du miel.
4. Mixez la préparation, réservez.
5. Sortir la pâte du frigo, préchauffez le four à 180°C. Etalez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, découpez des longs rectangles, déposez de la préparation sucrée, enrôlez chaque bandelette sur elle-même jusqu'à épuisement de la pâte. Déposez les gâteaux dans les formes à muffins, enfournez pour 30 minutes de cuisson. Laissez reposer et refroidir. Saupoudrez de sucre glace.