



Votre panier de la semaine du 22 novembre au 28 novembre :

*Pommes de terre- Salade : jeunes pousses et pourpier- Carottes - Brocolis-
Poireaux- Echalotes- Courge sucrine du Berry*

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

Poireaux au jambon gratinés et comté

Ingrédients : 3 tranches de jambon blanc, 2 poireaux, 10g de gros sel pour 1L d'eau, 20g de beurre pour le plat à gratin, 100g de comté râpé. Pour la sauce béchamel : 40g de beurre, 40g de farine, 50cl de lait, 1 pincée de noix de muscade

1. Lavez les poireaux, ôtez la partie verte puis coupez-les en deux tronçons égaux, plongez les poireaux dans une eau bouillante salée et faites-les cuire 15min sans couvrir, égouttez-les sur du papier absorbant puis enroulez chaque tronçon de poireau d'une tranche de jambon.
2. Préchauffez le grill du four à 200°C
3. Dans une petite casserole, faites fondre le beurre, saupoudrez de farine et remuez, faites chauffer pendant 10 secondes sur feu moyen. Versez le lait progressivement, en mélangeant sans cesse au fouet pour éviter les grumeaux.
4. Assaisonnez la béchamel avec du sel, du poivre et une pincée de muscade
5. Faites épaissir à faible ébullition sans cesser de remuer pendant 4 à 5 minutes.
6. Beurrez un plat, versez les deux tiers de la béchamel dans le fond, déposez par-dessus les poireaux au jambon et recouvrez du reste de béchamel.
7. Parsemez avec le comté et enfournez 15 minutes.
8. Servez lorsque les poireaux sont gratinés

Tartiflette aux légumes d'hiver

Ingrédients : 500g de potiron, 250g de pommes de terre, 1 gros poireau, 1 oignon, 1 cuillère à café de miel, 1 cuillère à soupe de thym, 1 cuillère à café de muscade, 200cl de crème liquide, 1/2 reblochon

1. Préchauffez votre four à 210°C
2. Emincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et le miel.
3. Ajoutez le poireau coupé en rondelles, salez, poivrez.
4. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les rondelles de poireaux soient fondues
5. En attendant, épluchez et coupez le potiron et les pommes de terre en cubes, plongez-les 10 minutes dans une eau bouillante. Egouttez.
6. Dans un bol, mélangez la crème liquide avec la muscade et une touche de sel et poivre.
7. Dans un plat à gratin, versez tous les légumes et parsemez le tout de thym.
8. Versez la crème sur le dessus et placez le reblochon coupé en deux en dernier.
9. Enfourez 20 minutes : le reblochon doit être bien doré et gratiné.
10. Dégustez !!!

A savoir : peut être servi avec du lard, bacon ou jambon fumé

Gâteau aux pommes et à la sucrose de berry

Ingrédients :120g de sucrose du Berry,200g de pommes, 3 œufs, 170g de sucre, 120g de beurre fondu, 200g de farine, 1/2 paquet de levure

1. Préchauffez votre four à 180°
2. Faites fondre à feu doux le beurre et laissez refroidir.
3. Epluchez et découpez les pommes en dés moyen, râpez la sucrose du Berry.et farinez un peu, réservez.
4. Ajoutez les pommes et la sucrose du Berry râpée, et mélangez bien.
5. Versez cette préparation dans un moule à cake beurré fariné et faites cuire 40min.