



### **Votre panier de la semaine du 3 au 9 janvier :**

*Pommes de terre - Salade : mâche - Carottes - Courge Butternut- Poireaux- Céleri rave- Chou kale*



*Chers adhérents, chères adhérentes,*

*Toute l'équipe des jardins du plateau picard vous souhaite une belle année 2022, que vous dégustiez de délicieux légumes et que vous appréciiez les recettes proposées.*

**Nos suggestions de recettes**

### **Tatin de butternut et bacon**

**Ingrédients :** 1 pâte feuilletée, 500 g de Butternut, 300 g de St Nectaire, 10 filets de bacon fumé, 100 g de noix, 5 cl de jus de citron, 50 g de beurres et poivre.

- 1.. Préchauffez le four à 180°C
2. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les cubes de Butternut. Laissez cuire 20 minutes en remuant de temps en temps.
3. Concassez les noix. Emiettez le St Nectaire. Mélangez avec la Butternut puis ajoutez le jus de citron, du sel et poivre.
4. Déposez du papier sulfurisé au fond d'un plat à tarte.
5. Déposez harmonieusement le bacon en rosace au centre du plat.
6. Versez le mélange de Butternut puis recouvrir avec la pâte feuilletée.
7. Enfourez la tarte 30 minutes. C'est prêt, accompagnez d'une salade de jeune pousse.

### **Frites de céleri rave au cumin au four**

**Ingrédients :** 1 boule de céleri rave, 3-4 cuillères à soupe d'huile (d'olive), 1 cuillère à soupe de cumin moulu (ou autres épices au choix), sel, poivre, 1 pincée de noix de muscade.

1. Lavez le céleri puis retirez la peau à l'aide d'un couteau ou d'un épluche légume.
2. Détaillez en frites d'environ 1cm d'épaisseur (astuce : coupez le céleri en deux, détaillez chaque demi en tranches de 1 cm, puis chaque tranche en frites d'1 cm).
3. Dans un saladier, mélangez les frites avec l'huile, sel, poivre, cumin afin de bien enrober.
4. Versez sur une plaque a four ou lèche frite, enfourez 30 à 40 minutes à 180°C.
5. Servez les frites en les accompagnant d'un autre légume plus doux (carotte, patate douce, potimarron, ou pomme de terre).

***Variante :*** pour une version plus sucrée salée, mélangez avec une cuillère à soupe de 4 épices.

*N'hésitez pas à en préparer en grande quantité, vous pourrez utiliser le reste le lendemain pour agrémenter une salade ou un plat complet.*

### **Soufflé aux poireaux et gorgonzola**

**Ingrédients** : 2 blancs de poireaux, 15 g de beurre (+ 1 noisette pour les ramequins), 15 g de farine, 20 cl de lait, 100 g de gorgonzola, 2 œufs (blancs et jaunes séparés), sel et poivre.

1. Préchauffez le four th.7 (210°C)
2. Détaillez le gorgonzola en petits dés ainsi que les blancs de poireaux.
3. Faites une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Coupez le feu et incorporez les dés de gorgonzola pour qu'ils fondent dans la sauce, ajoutez les poireaux. Laissez refroidir un peu avant de mettre les jaunes d'œufs, mélangez, salez et poivrez généreusement.
4. Montez les blancs en neige très fermes et incorporez-les petit à petit.
5. Beurrez les ramequins, remplissez aux  $\frac{3}{4}$  et enfournez.
6. Au bout de 20 minutes, baissez la température du four th.6 (180°) et terminez la cuisson.

*Vous pouvez utiliser un plat à soufflet plutôt que des ramequins. Remplacer le poivre par de la noix de muscade.*