



Votre panier de la semaine du 21 février au 27 février :

*Pommes de terre rouges Cheyenne- Salade : mâche- Carottes - Persil racine-
Oignons jaunes- Choux de Bruxelles*



Chers adhérents, chères adhérentes,

Vous souvenez-vous de la série de livres "Où est Charlie ?" ?

Aux Jardins du plateau picard, nous jouons à un jeu similaire "Où sont les paniers ?".

Est-ce que ça vous tente de jouer avec nous ?

Pour jouer c'est simple nos paniers sont jaunes et gris, ils peuvent se cacher dans votre coffre, votre garage, votre cave et en récompense vous aurez notre reconnaissance éternelle !

A vous de jouer !!

Nos suggestions de recettes

Pommes de terre Cheyenne, truite fumée

Ingrédients : 8 pommes de terre, 4 tranches de truite fumée, salade, 3 cl de crème, 60 g de fromage frais, jus d'1 citron, 1 bouquet de ciboulette, sel et poivre.

1. Lavez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur.
2. Pressez le citron et ciselez la ciboulette finement, délayez le fromage frais avec la crème et le jus de citron. Ajoutez la ciboulette et assaisonnez de sel et poivre.
3. Dans des assiettes, disposez, les pommes de terre avec une entaille au milieu, posez une tranche de truite fumée à l'intérieur, ajoutez la sauce au fromage frais et servez sans attendre avec une salade.

Vous pouvez remplacer la truite fumée par un jambon fumé ou de parme, ne pas mettre de jus de citron dans la sauce, avec les morceaux de noix ou noisette.

Rôti d'agneau au romarin et ses légumes

Ingrédients : 1 kg de rôti d'agneau, 500 g de carottes, 500 g de pommes de terre, 2 oignons, ½ tasses d'eau, 1,5 c à s de zeste de citron, 0,5 c à c de cumin, 1,5 c à s d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, 2-3 bruns de romarin.

1. La veille au soir, mélangez le cumin, le poivre, l'ail pilé, le zeste de citron et l'huile d'olive ensemble. Repartir autour du rôti et réserver au frais.
2. Le lendemain, sortir le plat du frais et faites chauffer le four à 180°C.
3. Pelez les légumes et les laver. Coupez les carottes en tronçons et les pommes de terre en gros dès. Pelez les oignons et les coupez en lamelles. Mélangez tous les légumes ensemble dans un saladier, salez et ajoutez 2 c à s d'huile d'olive. Disposez tous les légumes autour du rôti. Enfourez, 40 à 45 minutes à 150°C. Ajoutez de l'eau régulièrement et tourner les légumes. Au bout de 45 minutes, augmentez le four de 180°C et laissez cuire pendant 15 minutes.

Parmentier de persil tubéreux

Ingrédients : 300 gr de persil racine, 2 carottes, 250 g de bœuf haché, huile d'olive ou beurre, thym et romarin ou des épices, 1 oignon, chapelure et ou fromage râpé, sel poivre.

1. Epluchez et coupez les légumes en rondelles. Faites-les cuire à la vapeur pendant 20 minutes environ.
2. Ecrasez les légumes cuits encore chaud avec un presse-purée, en ajoutant un gros morceau de beurre ou 2 c à s d'huile d'olive, selon vos goûts, réservez.
3. Dans une poêle, faites cuire le bœuf haché avec l'oignon à feu moyen, ajoutez les herbes ou des épices, en remuant souvent. Ne pas sur-cuire. Réserver hors du feu.
4. Montez le parmentier dans un plat allant au four. Mettez une couche de purée sur le fond du plat. Répartir le bœuf haché par-dessus. Etalez le reste de purée sur la viande, égalisez, saupoudrez de chapelure et ou de fromage râpé.
5. Faites cuire au four th6/180°C, pendant 15 minutes, utilisez le grill sur la fin pour dorer le dessus.
6. Servir chaud.

Remplacer le fromage râpé par des tranches de raclette, les enfants adorent.