



**Votre panier de la semaine du 14 mars au 20 mars :**

*Pommes de terre cheyenne-Salade Salanova - Poireaux- Carottes - Rutabagas -  
Epinards- Céleri rave*



**Nos suggestions de recettes**

### **Gratin de pommes de terre et céleri rave au chorizo**

**Ingrédients :** 200 g de céleri rave, 650 g de pommes de terre, 2 gousses d'ail, 2 branches de thym, 330 ml de crème fleurette, 200 ml de lait demi écrémé, noix de muscade, sel, poivre, 15 g de beurre pour le plat, ½ chorizo, 50 g de gruyère râpé.

1. Dans une casserole, versez le lait et la crème, ajoutez les gousses d'ail dégermées et coupées en morceaux et les branches de thym lavées et séchées. Faites chauffer jusqu'à la limite de l'ébullition, éteignez le feu et laissez infuser pendant 15 minutes.
2. Epluchez les pommes de terre, et passez-les à la mandoline, faites de même avec le céleri rave.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Enlevez la peau du chorizo et coupez en petits morceaux
5. Mettez les lamelles de pommes de terre et céleri rave dans un saladier, ajoutez les petits morceaux de chorizo, du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée, mélangez.
6. Beurrez un plat à gratin. Otez le thym du mélange lait/crème.
7. Versez la moitié des légumes dans le plat à gratin, recouvrez de moitié du mélange lait/crème.
8. Répétez l'opération, couvrez avec un papier aluminium et enfournez pour 45 minutes de cuisson, puis sortir le plat, ôtez le papier alu et faites à nouveau cuire 45 minutes. (selon votre four).
9. Sortez le gratin du four. Saupoudrez avec du gruyère râpé et faites gratiner 10 minutes au four.

*Vous pouvez supprimer le chorizo, accompagner de viande ou poisson. Revisitez les proportions. Décorez avec la ciboulette ciselée.*

### **Curry express de pois chiches et épinards**

**Ingrédients :** 1 grosse boîte de pois chiches, 200 g d'épinards, 200 g de pulpe de tomates, 1 oignon rouge, 20 cl de lait de coco, 4 cuillères à café de pâte de curry doux ou fort, huile d'olive, sel.

1. Lavez et rincez les épinards.
2. Pelez et émincez l'oignon, faites-le revenir dans une sauteuse avec 1 filet d'huile d'olive.
3. Ajouter la pulpe de tomate, le curry.
4. Salez et mélangez, faites cuire 3 minutes à feu doux en couvrant.
5. Ajoutez les pois chiches et le lait de coco, puis faites cuire 3 minutes à feu doux.
6. Ajoutez les épinards 3 minutes de plus, mélangez et servez.

*Vous pouvez accompagner de riz, de poisson ou de poulet.*

### **Pommes de terre rôties au parmesan et à l'ail**

**Ingrédients :** 500 g de pommes de terre, 2 gousses d'ail, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 75 g de parmesan, une cuillère à soupe de thym, du sel, du poivre, un bouquet de persil

1. Allumez le four à 200°C
2. Lavez les pommes de terre, coupez-les en 4, puis réservez-les dans un saladier.
3. Epluchez et ciselez l'ail, coupez finement en morceaux, réservez.
4. Versez les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, mélangez.
5. Ajoutez l'ail ciselé et le parmesan râpé, mélangez
6. Ajoutez le thym, le sel et du poivre, selon vos goûts.
7. Versez les ingrédients dans un grand plat à four.
8. Mettez au four pendant 30 à 45 minutes, vérifiez la cuisson au bout de 30 minutes, lorsque des pommes de terre seront cuites, leur peau sera dorée et croustillante.
9. Sortez-les du four et garnissez les pommes de terre de persil ciselé avant de servir.

*Accompagnez d'une omelette.*