



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

*Pommes de terre annabelle-Salade Salanova - Poireaux- Carottes - Radis rose -
Echalotes- Panais*



Nos suggestions de recettes

Sauce échalotes pour poisson

Ingrédients : *200 g d'échalote, 30 g de beurre, 2 verres de crème fraîche liquide, 2 verres de fumet de poisson, 1 verre de vin blanc sec, 1 brin de thym, 1 jus de citron, sel, poivre*

1. . Coupez en fines lamelles les échalotes.
2. Dans casserole ou sauteuse, faites revenir à feu très doux les échalotes avec le beurre pendant une dizaine de minutes.
3. Ajoutez le verre de vin blanc et faire réduire de moitié.
4. Ajoutez le fumet de poisson et le brin de thym et assaisonnez.
5. Ajoutez la crème fraîche et cuire 20 minutes à feu doux et à couvert.
6. Vérifiez si la sauce est nappante, sinon faire réduire la sauce sans couvercle jusqu'à une bonne consistance.

Salade de radis roses aux herbes fraîches

Ingrédients : *1 botte de radis, 10 cl de crème fraîche, 2 cuillères à soupe d'herbe fraîches, sel, poivre.*

1. Lavez les radis et coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans un saladier.
2. Versez la crème. Ciselez les herbes fraîches et ajoutez-les aux radis, mélangez.
3. Salez et poivrez, mélangez de nouveau.

Salade râpée de radis, carotte et pomme Granny

Ingrédients : *250 g de carottes, 200 g de radis, 1 pomme Granny, 1 fromage blanc, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, 1 cuillère à café de vinaigre balsamique, brins de persil, sel, poivre.*

1. Dans un bol, mélangez le fromage blanc, la moutarde et le vinaigre balsamique.
2. Nettoyez les carottes et les radis, ôtez les extrémités puis pelez-les. Lavez la pomme, pelez-la ou non, ôtez son trognon puis détaillez-la en 4 dans le sens de la longueur. Râpez les légumes et la pomme puis débarrassez le tout dans un saladier.
3. Versez la sauce, ajoutez le persil ciselé et mélangez bien le tout. Goûtez puis ajustez l'assaisonnement. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.