



Votre panier de la semaine du 5 décembre au 11 décembre :

Pommes de terre, poireaux, courge musquée de Provence, pourpier, carottes, salade Mizuna et radis noir



Nos suggestions de recettes

Soupe au pourpier d'hiver

Ingrédients : 2 oignons, 1 blanc de poireau, 300 g de pourpier, 2 c à soupe de beurre, 1 l de bouillon de légumes, poivre, 1 c à café de moutarde (facultatif).

1. Pelez les oignons, nettoyez le blanc de poireau et émincez le tout.
2. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les oignons et le blanc de poireau, mélangez, ajoutez la moutarde, puis mouillez avec le bouillon et portez à ébullition.
3. Lavez le pourpier, réservez quelques feuilles pour la décoration, versez le reste dans la casserole, baissez un peu le feu et laissez frémir, 10 minutes, jusqu'à ce que le pourpier ait fondu.
4. Mixez la soupe, poivrez et servez bien chaude.

Parsemez de croutons et de morceau de bacon.

Bouchées de radis noir au saumon

Ingrédients : 1 radis noir, 4 tranches de saumon fumé, 200 g de fromage frais, persil, poivre.

1. Lavez et coupez le radis en tranche d'environ 1/2 cm.
2. Dans un bol, mélangez le fromage avec le persil ciselé puis salez et poivrez.
3. Coupez le saumon en rectangles d'environ 5 x 2 cm et déposez au centre une cuillerée de fromage.
4. Déposez ensuite la bouchée au saumon sur une tranche de radis, maintenez-les avec des piques et dégustez bien frais à l'apéritif.

Remplacez le poivre par des baies, le fromage frais par du chèvre, ajoutez une cuillerée de miel dans le fromage frais pour adoucir le piquant du radis noir.

Purée de pommes de terre et carotte

Ingrédients : *1 kg de pomme de terre, 400 g de carottes, 50 g de beurre, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, sel, poivre, noix de muscade.*

1. Faites cuire les pommes de terre, préalablement épluchées avec les carottes coupées en rondelles, dans une casserole d'eau salée pendant 25-30 minutes.
2. Egouttez les pommes de terre et les carottes puis les passer au presse-purée. Incorporez le beurre coupé en morceaux et ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez selon vos convenances, parsemez de noix de muscade. Bien mélanger.

Bûche glacée facile aux Petit écolier

Ingrédients : *1 L de glace au chocolat, 50 cl de glace vanille, 10 gâteaux Petit écolier, framboises surgelés.*

1. Tapissez un moule à cake de film alimentaire.
2. Répartissez la moitié de la glace au chocolat au fond du moule.
3. Déposez une couche de biscuits, puis recouvrez de glace vanille.
4. Disposez une seconde couche de biscuits et terminez par la glace au chocolat. Placez au congélateur.
5. Au moment de servir, démoulez et décorez avec des framboises et des sujets en chocolat.