



Votre panier de la semaine du 12 décembre au 18 décembre :

Pommes de terre corne de gatte, poireaux, courge boule d'or, potimarron, carottes de couleurs, betteraves rouges, salade mâche et oignons rouges

Nos suggestions de recettes

Cornes de gatte rissolées aux cèpes

Ingrédients : *1 kg de pommes de terre, 1 oignon, 2 tranches de poitrine fumée, 40g de cèpes séchés, 3 c à s de graisse de canard, 2 pincées d'ail semoule, sel, poivre, cerfeuil ou persil.*

1. Pelez les pommes de terre et l'oignon.
2. Mettez les cèpes dans un bol, couvrir d'eau et chauffer 3 minutes au micro-ondes à pleine puissance pour les réhydrater.
3. Dans une sauteuse ou cocotte, faites chauffer la graisse de canard, posez les pommes de terre et laissez cuire 15 minutes en les remuant régulièrement.
4. Ajoutez l'oignon coupé en morceaux, la poitrine fumée coupée en gros lardons et les cèpes.
5. Poursuivez la cuisson encore une dizaine de minutes.
6. Assaisonnez de sel, poivre et ail semoule en fin de cuisson, versez dans un plat, parsemez de cerfeuil ou persil, servez.

Accompagnez d'une volaille.

Couronne aux légumes d'hiver

Ingrédients : 1 potimarrons, 2 oignons, 3 gousses d'ail, 150 g de marrons cuits, 100 g de féta, 200 g d'épinards, 2 pâtes feuilleté, 1 jaune d'œuf, huile d'olive, fleur de sel, persil.

1. Coupez le potimarron en 2, ôtez les pépins et fils, enlevez la peau, coupez en morceaux. Epluchez les oignons et les gousses d'ail, coupez-les en morceaux. Mettez le tout dans un plat au four, assaisonnez d'huile d'olive et de fleur de sel, mélangez. Pendant 13 minutes à 200°C.
2. Puis rajoutez les 150 g de marron cuit, 100 de féta et poursuivez la cuisson 10 minutes de plus.
3. Faites fondre les épinards dans une poêle.
4. Déroulez la pâte feuilletée, placez un bol au milieu, découpez un petit rond, garnissez la couronne avec la préparation mixée grossièrement, rajoutez un peu de persil ciselé. Humidifiez avec un peu d'eau le pourtour de la pâte et refermez avec la deuxième pâte, découpez le centre. Dessinez dessus avec la pointe d'un couteau. Puis badigeonnez avec un jaune d'œuf.
5. Mettez au four 25 minutes à 200°C.

Oignons farcis aux cranberries

Ingrédients : 6 oignons moyens, 2 pommes, 2 c à soupe de cranberries séchées, 4 c à soupe de Châtaignes cuites, l'huile d'olive.

1. Epluchez les oignons, et coupez-les au 2/3, réservez les petits chapeaux. Ebouillantez les troncs pendant 6 minutes. Creusez l'intérieur sans les casser et hachez la chair, réservez.
2. Trempez les cranberries 10 minutes dans l'eau bouillante. Coupez-les en morceaux avec les pommes, (préalablement épluchées et épépinées) ajoutez les châtaignes, réservez.
3. Mettez un peu d'huile dans une poêle, faites chauffer, ajoutez les 2 préparations, faites revenir pendant 5 minutes. Farcissez les oignons, refermez-les avec leur chapeau.
4. Placez-les dans un plat allant au four à 180°C pendant 15 minutes.

Vous pouvez les mettre en fin de cuisson dans le plat de votre volaille, chapon, dinde ou autre. Remplacez les cranberries et châtaignes par : figues, raisins, noisettes. Farcir également avec de la carotte, poireau, navet, potimarron, épinard, persil, selon votre goût, votre accompagnement ou votre créativité.

Bûche glacée facile aux Petit écolier

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

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.