



Votre panier de la semaine du 2 janvier au 8 janvier :

Pommes de terre mélange, poireaux, courge, carottes, céleri boule, salade et échalotes



Nos suggestions de recettes

Céleri rave au miel

Ingrédients : *1 céleri rave, 30 g de beurre, 1 c à s de vinaigre de vin, 1 c à s de miel, poivre, sel, persil haché*

1. Epluchez le céleri rave, puis détaillez-le en petits cubes ou bâtonnets, comme des frites.
2. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, puis ajoutez le céleri, salez et poivrez.
3. Faites cuire pendant 15 minutes en remuant souvent, le céleri doit dorer. Couvrir éventuellement pour accélérer la cuisson.
4. Quand le céleri est tendre, déglacez avec le vinaigre, puis ajoutez le miel.
5. Rectifiez l'assaisonnement si besoin, et servez parsemé de persil.

Accompagnement agneau, canard.

Velouté poireaux, pommes de terre, carottes

Ingrédients : *2 gros poireaux, 3 petites pommes de terre, 2 carottes, 1 oignon, 1 échalote, 100 g de lardon, 100 ml de crème fraîche épaisse, 1 cube de bouillon de légumes ou de volaille, 500 ml d'eau, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.*

1. Pelez et coupez en rondelles et morceaux les carottes et les pommes de terre et réservez.
2. Lavez les poireaux et les découpez en morceaux pas trop gros.
3. Epluchez l'oignon et l'échalote et coupez-les grossièrement.
4. Versez l'huile d'olives dans une casserole ou une marmite. Faites revenir l'oignon et l'échalote avec les poireaux pendant 5 minutes, puis ajoutez les lardons, faire revenir 5 minutes de plus et ajoutez les carottes, pommes de terre, continuez à faire revenir une dizaine de minutes.
5. Pendant ce temps diluez le cube de bouillon dans 500 ml d'eau chaude dans un faitout, puis y ajoutez les légumes laissez mijoter 20 minutes, salez et poivrez selon vos goûts.
6. Mixez le tout en ajoutant de la crème fraîche à votre goût en fonction de l'onctuosité désirée. Chauffez pendant 10 minutes avant de servir.

Muffins à la courge et aux épices

Ingrédients : pour la pâte à muffins : 250 g de courge Butternut râpée, 75 g de cassonade, 125 g de farine, 7 cl d'huile, 3 œufs, 40 g de poudre de noisettes, 1 sachet de levure, 1 pincée de cannelle. **Glaçage:** 200 g mascarpone ou philadelphia (cream cheese), 40 g de sucre glace.

1. Eplucher et râper 250 g de courge, réservez.
2. Dans un récipient, mélangez la cassonade, les œufs et l'huile jusqu' à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Ajoutez la poudre de noisettes, la levure, la pincée de cannelle, la farine, mélangez bien, incorporez la courge râpée.
4. Remplissez les moules à muffins. S'ils ne sont pas en silicone, pensez à les graisser ou utilisez les caissettes en papier.
5. Enfourez 20 à 25 minutes à 180°C.
6. Laissez refroidir sur une grille et préparez le glaçage : battez les 200 g de cream cheese avec le sucre glace jusqu'à un mélange bien aérien.
7. Pochez la cream cheese sur les muffins en formant une rosace.

Ajoutez des pépites de chocolat ou du chocolat fondu dans le glaçage, les enfants vont adorés.