



**Votre panier de la semaine du 9 janvier au 15 janvier :**

*Pommes de terre, poireaux, courge butternut, carottes, salade mâche et oignons jaunes*



**Nos suggestions de recettes**

### **Salade de Mâche chorizo et œuf mollet**

**Ingrédients :** *mâche, 2 – 4 œufs, chorizo au goût, vinaigrette, sel et poivre.*

1. Cuisez les œufs dans l'eau bouillante 5 minutes, puis gardez-les dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson.
2. Pendant ce temps, retirez le boyau du morceau de chorizo, coupez-le en rondelles et détaillez les rondelles par morceaux.
3. Faites griller à sec les morceaux de chorizo pendant environ 3 minutes et déposez-les sur du papier absorbant.
4. Lavez et essorez la mâche, disposez-la dans de assiettes.
5. Ecalez délicatement les œufs, posez-les au centre des assiettes et coupez-les en 2. Salez et poivrez, arrosez la mâche de vinaigrette de votre choix.

*Vous pouvez cuire les œufs plus longtemps, ajoutez des lanières de saumon fumé.*

### **Moelleux fromagers à la courge butternut**

**Ingrédients :** *155g de courge butternut, 2 œufs, 135g de cancoillotte (fromage en pot), 185g de farine, 1/2 c à café de levure chimique, 100 g de comté, sel, poivre.*

1. Lavez et faite cuire la courge, évidez-la et ôtez la peau, mixez 150g.
2. Découpez le comté en petits dés et incorporez-les à la préparation. Remuez brièvement, déposez une cuillère à soupe de pâte dans des moules préalablement beurrés et farinés, puis enfournez pour une vingtaine de minutes à 180°C.

### **Soupe à l'oignon gratinée**

**Ingrédients** : 4 tranches de pain grillées, 3 à 5 oignons (selon la grosseur), 1 l de consommé de bœuf, 3 c à soupe de beurre, fromage râpé, sel, poivre, persil.

1. Faites griller les tranches de pain et réserver.
2. Epluchez et tranchez les oignons assez minces, faites-les sauter dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez le consommé de bœuf et laissez mijoter 30 minutes.
4. Placez les tranches de pain dans des bols allant au four (préalablement chaud à 200°C), puis versez-y le consommé bouillant.
5. Salez, poivrez et saupoudrez de fromage râpé.
6. Faites gratiner au four pendant quelques minutes.
7. Parsemez de persil ciselé et dégustez bien chaud.