



Votre panier de la semaine du 6 au 12 février :

Pommes de terre, poireaux, courge butternut, carottes, salade, chou de Bruxelles et rutabagas



Nos suggestions de recettes

Purée de rutabaga

Ingrédients : *4 pommes de terre, 4 rutabagas, 25 cl de lait, persil, 2 cuillères à soupe crème fraîche, poivre, sel, muscade.*

1. Epluchez les pommes de terre et les rutabagas et coupez-les en morceaux.
2. Faites-les cuire ensemble à l'eau ou au cuit-vapeur pendant 40 minutes environ.
3. Dans un saladier, écrasez les légumes, ajoutez la crème, le lait, le persil, le sel et le poivre, ainsi que la noix de muscade. Mélangez bien.

Tarte rustique aux poireaux, aux lardons et au comté

Ingrédients : *2 poireaux, 1 poignée de champignons, 1 noisette de beurre, 1 verre de vin blanc, 150 g de comté râpé + 1 poignée, thym frais, 1 boîte de lardons, 1 oignon, 5 cuillères à soupe de crème épaisse, 1 pâte feuilletée, 1 jaune d'œuf, sel et poivre.*

1. Epluchez, lavez et coupez en rondelles les poireaux, faites-les revenir avec les lardons et l'oignon émincé et le beurre fondu.
2. Etalez votre pâte.
3. Après quelques minutes, versez les champignons coupés en lamelles, le thym remuez ajoutez le poivre remuez de nouveau.
4. Versez le vin blanc pour déglacer puis ajoutez la crème fraîche et le comté, mélangez.
5. Déposez au centre de la pâte feuilletée ce mélange et rabattez les bords. Dorez-les avec du jaune d'œuf.
6. Parsemez de la poignée de comté râpé et de thym frais.
7. Mettez au four 20 minutes à 180°C.

Servez avec une salade.

Quiche tatin

Ingrédients *5 pommes de terre, 5 tranches de lard (fines), 2 œufs, 14 cl de crème fraîche, 2/3 de fromage de chèvre, sel, poivre et pâte feuilletée, 100 g de gruyère râpé.*

1. Lavez et faites cuire les pommes de terre à la vapeur.
2. Préchauffez le four au thermostat 6-7, soit 200°C.
3. Tapissez le moule de tranches de lard.
4. Mettez le gruyère râpé sur les tranches de lard.
5. Après avoir fait refroidir les pommes de terre, épluchez et coupez-les en rondelles afin de les poser sur le râpé, mettez le fromage de chèvre en tranches.
6. Dans un bol, battre les œufs, la crème, du sel et du poivre, versez sur la préparation
7. Posez la pâte feuilletée dessus, comme pour une tarte tatin et piquer.
8. Cuire pendant 30 minutes selon votre four.