



Votre panier de la semaine du 6 mars au 12 mars :

Pommes de terre, panais, carottes, salade, poireaux, pourpier et échalotes



Nos suggestions de recettes

Gratin de pommes de terre, poireaux, coppa et fromage à raclette

Ingrédients : 350 g de pommes de terre, 2 poireaux, 50 g de coppa, 150 g de fromage à raclette, sel, poivre.

1. Cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante séparément les pommes de terre et les poireaux (coupés en morceaux).
2. Au besoin préchauffez votre four à 210°C.
3. Dans un plat à gratin disposer les pommes de terre cuites, épluchées et coupées en morceaux, avec les poireaux. Salez et poivrez.
4. Recouvrir de coppa et déposez des tranches de fromage à raclette.
5. Enfournez environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage ait bien fondu.

Vous pouvez utiliser du bacon à la place de la coppa. Remplacez le fromage à raclette par du Merzer, fromage pressée non cuit, au lait de vache, onctueux avec une croûte fine, venant de Bretagne et idéal pour les personnes sujettes au cholestérol.

Paupiettes de veau et ragoût de légumes

Ingrédients : 4 paupiettes de veau, 3 panais, 2 poireaux, 1 oignon, 150 g de lardons fumés, 4 pommes de terre, 100 à 150 g de champignons, 20 cl d'eau, 1 bouillon de veau ou volaille, poivre, l'huile d'olive.

1. Coupez les poireaux en deux, lavez-les et coupez en tronçons. Epluchez les panais, coupez-les en 4 dans le sens de la longueur, puis coupez en petits tronçons. Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez en petits morceaux (2 cm). Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.
2. Faites chauffer dans une sauteuse un peu d'huile, faite revenir l'oignon avec les paupiettes sur toutes les faces avec les lardons pendant 5 minutes environs puis ajoutez au fur et à mesure dans l'ordre, les poireaux émincés, les champignons. Dès que les poireaux réduisent, ajoutez les pommes de terre et les panais. Faites rissoler encore 2 minutes en remuant régulièrement. Une fois que tout est doré, ajouter l'eau, le bouillon, du poivre.
3. Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Vous pouvez faire cette recette dans votre COOKEO (10 minutes de cuisson), autre robot ou selon vos habitudes.

Galette à la crème de poireaux et beaufort

Ingrédients : 250 g de champignons, 1 gros poireau, 30 g de beurre, 250 g de fromage frais à tartiner, 100 g de beaufort râpé, 100 g de beaufort coupé en lamelles, 4 oeufs, 4 galettes de sarrasin, sel, poivre.

1. Faites cuire vos pommes de terre lavez, soit vapeur ou eau bouillante, selon votre choix.
2. Lavez et essorez la mâche, réservez.
3. Epluchez la carotte et râpée là, réservez.
4. Une fois vos pommes de terre cuites et froides, enlevez la peau et coupez-les en gros cubes, réservez
5. Emincez les filets de hareng.
6. Dans des assiettes, répartissez de la mâche, des morceaux de pommes de terre, du hareng, de la carotte et je coupe des petits cubes de cornichons par-dessus.
7. Réalisez une vinaigrette montée à la moutarde, huile, vinaigre (cidre ou balsamique), yaourt et citron. Faites cuire vos pommes de terre lavez, soit vapeur ou eau bouillante, selon votre choix.