



**Votre panier de la semaine du 3 avril au 9 avril :**

*Pommes de terre, épinards, carottes, salade, épinards, poireaux, échalotes et céleri*



**Nos suggestions de recettes**

## **Fondue de poireaux**

*Recette pour 4 personnes*

**Ingrédients** : 600 g de poireaux - 100 g de crème fraîche - 40 g de beurre - 1 g de sel - 0,50 g de poivre

**Préparation** : 10' / **Cuisson** : 20'

1. Laver chaque poireau avec soin pour bien retirer la terre. Découper les poireaux en fines rondelles.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les poireaux et faire cuire à feu moyen pendant 20 minutes avec un couvercle en remuant régulièrement.
3. En fin de cuisson, quand les poireaux sont fondants, ajouter la crème fraîche, mélanger, assaisonner. Servir bien chaud.

## **Epinards au fromage**

*Recette pour 6 personnes*

**Ingrédients** : 2,5 kg épinards - 250 g gruyère râpé - 60 g beurre - sel

**Préparation** : 15' / **Cuisson** : 30'

1. Casser les queues des épinards et les laver à plusieurs eaux. Faire bouillir 3 l'eau salée dans une grande marmite et y jeter les épinards. Laisser cuire 20 min sans couvercle puis égoutter. Les rincer à l'eau froide et les presser entre les mains pour en extraire toute l'eau.
2. Allumer le four thermostat 8 et mettre le beurre à fondre dans un récipient. Hacher les épinards et les mélanger avec 200 g de gruyère râpé. Les mettre dans un plat, parsemer le dessus avec le reste de fromage, arroser de beurre fondu et mettre au four 10 min.
3. Servir chaud dans le plat de cuisson.

*Pour faire un plat complet, poser sur les épinards à leur sortie du four des œufs pochés.*

## **Velouté de carottes à la coriandre**

*Recette pour 6 personnes*

**Ingrédients :** *1 kg de carottes - 1 litre d'eau - 150 g d'oignon - 10 g de coriandre - 5 g de bouillon cube - 1 g de sel - 0,50 g de poivre*

**Préparation :** *10' / Cuisson : 35'*

1. Eplucher et découper les carottes en rondelles. Émincer l'oignon. Ciseler la coriandre.
2. Déposer les carottes et l'oignon dans une grande casserole, recouvrir avec 1 litre d'eau et les cubes de bouillon.
3. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 35 minutes.
4. Mixer la soupe, saler et poivrer. Servir en ajoutant la coriandre.