



## **Votre panier de la semaine du 24 au 30 avril :**

*Pommes de terre, navets primeurs, carottes, roquette, salade, échalotes, et pourpier*



**Nos suggestions de recettes**

## **Salade de pourpier**

*Recette pour 2 personnes*

**Ingrédients :** 2 grosses poignées de pourpier – 8 tomates cerises – 8 gros radis - 8 copeaux de parmesan – 1 c à s de vinaigre balsamique – 1,5 c à s d'huile d'olive

**Préparation :** 10'

1. Couper les tiges du pourpier à 1 cm des extrémités. Laver-le, essorer et mettre dans un saladier. Laver les tomates cerises et les radis.
2. Couper les tomates en 2. Eliminer les extrémités des radis puis les tailler en rondelles.
3. Ajouter les radis et les tomates coupées, le vinaigre et l'huile puis mélanger le tout.
4. A l'aide d'un économe, prélever des copeaux de parmesan dans un morceau et les parsemer sur la salade
5. Servir aussitôt et déguster.

## **Crème de navets primeurs**

*Recette pour 4 personnes*

**Ingrédients :** 3 navets nouveaux avec fanes – 2 pommes de terre – 1 blanc de poireau – 1 gousse ail – 40 g beurre – 250 g crème fraîche – sel – poivre – noix de muscade

**Préparation :** 20' / **Cuisson :** 25'

1. Eplucher les navets, conserver les fanes puis éplucher les pommes de terre. Laver-les ainsi que le blanc de poireau. Peler la gousse d'ail. Tailler en dés les navets et les pommes de terre, émincer le blanc de poireau, les fanes de 2 navets puis la gousse d'ail.
2. Faire fondre le beurre dans une grande casserole, puis mettre ç étuvr à petit feu les navets, les fanes, le blanc de poireau et l'ail. Mouiller le tout avec 1 litre d'eau, assaisonner de sel, poivre et noix de muscade râpée, porter à ébullition, ajouter les pommes de terre et laisser cuire à léger frémissement 20'.
3. Passer le potage au mixeur, puis remettre à bouillir durant 2' et écumer. Ajouter la moitié de la crème, mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Verser dans les assiettes, décorer avec des fanes de navets restantes et un léger trait de crème fraîche. Servir très chaud.

## **Salade de pommes de terre et roquette**

*Recette pour 4 personnes*

**Ingrédients :** 600 g de pommes de terre – 65 ml huile d'olive – 15 ml de moutarde – ½ citron pressé en jus – sel – poivre – 150 g de roquette – 3 g de ciboulette – 60 g de radis

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

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en deux sur la longueur et faire bouillir dans une casserole d'eau salée environ jusqu'à tendreté.
2. Egoutter et couper chaque moitié en deux pour obtenir des quartiers. Déposer dans un bol.
3. Dans un petit bol, battre l'huile, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet jusqu'à ce que la vinaigrette soit émulsionnée.
4. Verser sur les pommes de terre chaudes et bien mélanger.
5. Bien laver la roquette, l'égoutter et la déposer sur une assiette ou dans un plat. Disposer les pommes de terre assaisonnées sur les feuilles de roquette, parsemer de ciboulette hachée et de radis émincés. Servir chaud ou tiède.