



**Votre panier de la semaine du 29 mai au 4 juin :**

*Pommes de terre, céleri, chou-fleur, salade, chou chinois, persil et blettes*



**Nos suggestions de recettes**

## **Tourte aux blettes et parmesan**

*Recette pour 8 personnes*

**Ingrédients** : 400 g farine – 2 jaunes d’œufs – 80 g eau froide – 200 g beurre mou – 1 pincée sel – 2 kg blettes – 500 g crème liquide – 80 g parmesan râpé – 50 g huile d’olive

**Préparation** : 30' **Cuisson** : 60'

1. Dans un saladier, mettre la farine avec le sel, le beurre mou en dés et les jaunes d’œufs. Pétrir avec les doigts et verser petit à petit l’eau très froide pour former un rouleau de pâte. Enrouler de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.
2. Laver les blettes et les hacher grossièrement. Faire chauffer une sauteuse avec l’huile d’olive pour faire fondre les blettes durant 5’ à couvert, poursuivre la cuisson jusqu’à ce qu’elles ne rendent plus d’eau. Hors du feu, ajouter la crème et le parmesan. Saler, poivrer et mélanger.
3. Préchauffer le four à 180°. Partager le rouleau de pâte en 2 et abaisser le rouleau.
4. Dans le moule recouvert de papier cuisson, foncer avec le 1er disque de pâte. Répartir la garniture.
5. Recouvrir avec le 2ème disque de pâte en soudant bien les bords. Enfournier pour 40’.

## **Mini-clafoutis légers au chou-fleur**

*Recette pour 6 personnes*

**Ingrédients** : 1 chou-fleur – 150 g jambon blanc dégraissé – 3 œufs – 180 g crème liquide à 4% - 180 ml lait écrémé – 60 g farine – 100 g gruyère râpé – sel - poivre

**Préparation** : 15' / **Cuisson** : 40'

1. Faire cuire le chou-fleur en fleurettes pendant 12’.
2. Ajouter le jambon en dés et le fromage râpé puis mélanger.
3. Dans un bol mélanger les œufs et la farine puis ajouter la crème et le lait, saler, poivrer et mélanger bien.
4. Dans les moules à muffins répartir le mélange chou-fleur puis verser la préparation aux œufs.
5. Enfournier au four chaud à 180° pendant 30’.

## **Purée de céleri à la crème**

*Recette pour 4 personnes*

**Ingrédients** : 500 g céleri – 50 cl lait – 45 g crème fraîche – 15 g huile d'olive - persil

**Préparation** : 15' / **Cuisson** 25'

1. Laver, peler et détailler le céleri en morceaux. Nettoyer et hacher le persil finement.
2. Dans une cocotte, ajouter l'huile d'olive et faire cuire les morceaux de céleri à feu doux sans les colorer. Verser le lait et laisser mijoter pendant 25'.
3. Mixer le céleri. Ajouter la crème fraîche, le persil, le sel, le poivre puis mixer de nouveau pour obtenir une purée bien lisse.
4. Déguster chaud.