

Idées Recettes de la Semaine 09-2019

Soupe à l'Oignon

Faire revenir des oignons émincés dans un peu d'huile.
Lorsqu'ils sont légèrement colorés, ajouter une bonne cuillerée de farine et laisser brunir.
Couvrir d'eau chaude. Poivrer et saler.
Laisser cuire à feu doux pendant 30 à 45 minutes. Mixer
Ajouter un peu de crème fraîche.
Servir avec croûtons et gruyère râpé.

Tarte aux carottes

Foncer une pâte brisée de préférence faite avec une farine bise.
Piquer le fond avec une fourchette.
Râper finement 500 g de carottes, découper un poireau aux ciseaux.
Garnir la pâte avec la moitié des légumes, parsemer de 50 g de gruyère râpé.
Recouvrir du reste des légumes et de 50 g de gruyère râpé.
Mettre à four chaud 20 mn.
Pendant ce temps, battre 1/4 l de crème ou de lait de la ferme et deux oeufs, saler, poivrer.
Sortir la tarte du four. La napper de ce mélange.
Continuer la cuisson pendant 15 mn.

Gratin de Chou au beaufort

Couper grossièrement le chou et le faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante.
Bien l'égoutter.
Couper 150 g de lard en petits dés et le faire rissoler à la poêle. Préchauffer le four.
Couper 150g beaufort en fines lamelles.
Mélanger le chou avec les lardons, saler et poivrer.
Etaler un tiers de ce mélange dans un plat à gratin beurré, puis disposer dessus la moitié du beaufort.
Recouvrir avec une 2e couche de chou, ajouter le reste de beaufort et terminer par du chou.
Battre 2 jaunes d'œufs avec 2 dl de crème, verser cette sauce sur le chou.
Cuire au four 50 à 55 minutes.

Les Endives

Epluchage : retirer le trognon qui est parfois un peu amer.

Simple et savoureux : **crudité** coupée en tronçons l'endive se prête à diverses associations :
Lamelles de pomme, cubes de betterave, raisins secs, cerneaux de noix ou graines de lin et vinaigrette moutardée.

Bon Appétit !



L'Equipe de la Coopérative Ferme Saint-André