

## *Idées Recettes de la Semaine 46-2019*

### **Salade de chou**

Emincer finement le chou blanc.

Couper en petits dés du fromage (chèvre ou comté) et deux pommes.

Mettre le tout dans un grand saladier, y ajouter une poignée de raisins secs, des noisettes ou des noix.

Mélanger dans un bol vinaigre, huile d'olive, sel et poivre.

Verser ensuite sur la salade et remuer immédiatement.

Cette salade peut être préparée quelques heures avant un repas, elle se conserve bien au frais.

### **Le Radis Noir**

Essayer cette recette délicieuse, stimulante et bonne pour la santé.

Râper les radis noirs, les arroser largement de citron et de miel mélangés.

Ajouter sel et poivre et un peu d'huile d'olive.

### **Les Pommes de Terre au four**

Dans un plat allant au four, couper les pommes de terre en rondelles en mettant entre les couches de l'ail coupé fin.

Recouvrir la dernière couche de pommes de terre de quelques lardons et d'un oignon coupé en lamelles. Saler et poivrer.

Ajouter de l'eau chaude (certains mettent du lait ou du bouillon de légumes) jusqu'aux  $\frac{3}{4}$  de la hauteur des pommes de terre.

Faire cuire pendant une heure, d'abord à four chaud puis à four moyen. Le dessus doit être grillé.

### **Gâteau aux carottes**

300 g carotte

200 g poudre d'amande

150 g de sucre

75 g farine

$\frac{1}{2}$  paquet de levure

3 œufs

Eplucher et râper les carottes.

Battre les œufs avec le sucre, incorporer la farine, la levure, la poudre d'amande et les carottes.

Bien mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.

Faire cuire dans un moule à cake graissé 30 à 45 minutes à four moyen.

*Bon Appétit !*

L'Equipe de la Coopérative de la Ferme Saint-André

