

Idées Recettes de la Semaine 04-2019

LA recette de Pauline avec les Légumes de saison !

(Endives, Pommes de Terre Agria, Oignons, lardons caramélisés) (pour 2 personnes)

Préparation : 10min

Cuisson : 15min

2 Endives

1 gros Oignon

Huile d'Olive, sel, poivre

2 PDT Agria moyennes

1 sucre

Herbes de Provence

150g de lardons fumés

Dans une poêle antiadhésive, faites revenir les Endives avec les lardons dans un peu d'huile d'Olive à feu vif. Pendant ce temps, pelez et coupez les Pommes de Terre en dés grossiers.

Coupez l'Oignon en 2. Emincez une moitié et coupez l'autre en tranches grossières.

Une fois les Endives et les lardons réduits, rajouter un morceau de sucre et mélangez un peu. Salez et poivrez quand le sucre est dissout.

Ajoutez les morceaux de PDT et les tranches d'Oignons. Posez l'émincé d'Oignon par-dessus. Ajoutez des Herbes de Provence selon votre goût puis couvrez.

Laissez cuire à feu doux pendant 30min.

Velouté de Topinambour (pour 4 personnes)

Préparation : 10min

Cuisson : 10min

400g de Topinambours

20g de beurre

1 bouillon-cube volaille

400g de PDT Agria

1 Oignon jaune

2CàS de crème

80g de Comté

Croûtons

Huile de Truffe

Sel, poivre

Pelez les Topinambours et les PDT, lavez-les en coupez-les en 2.

Faites chauffer le beurre dans un autocuiseur et faites-y suer l'Oignon émincé. Ajoutez les Légumes, émiettez la tablette de bouillon et recouvrez d'environ 1L d'eau. Salez, poivrez, fermez l'autocuiseur et faites cuire une dizaine de minutes après la rotation de la soupape.

Mixez en incorporant la crème. Coupez le Comté en petits dés et parsemez-les sur le velouté. Ajoutez les croûtons puis versez un filet d'huile de Truffe et servez bien chaud.

Bon Appétit !



L'Equipe de la Coopérative Ferme Saint-André

Idées Recettes de la Semaine 04-2019

Velouté crémeux aux Navets Rutabagas (pour 6 personnes)

Préparation + Cuisson : 55min

<i>700g de Navets Rutabagas</i>	<i>Beurre</i>	<i>Laurier, Muscade</i>
<i>1 PDT</i>	<i>1 CàS de farine</i>	<i>1 Oignon jaune</i>
<i>1 Oignon</i>	<i>1,5L de bouillon de poulet</i>	<i>20cL de crème légère</i>
		<i>Sel, poivre</i>

Faites chauffer le bouillon de poulet.

Pelez les Navets Rutabagas et la PDT. Coupez les Légumes en julienne. Pelez et émincez l'Oignon.

Dans une casserole, faites fondre du beurre et laissez revenir l'Oignon sans le colorer. Ajoutez les Légumes et laissez-les suer pendant 5min puis retirez-les de la casserole et réservez-les.

Hors du feu, ajoutez la farine, mélangez soigneusement avec un fouet puis ajoutez le bouillon de poulet chaud en tournant constamment. Rallumez le feu et laissez bouillir jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir.

Remettez les Légumes. Salez, poivrez. Ajoutez le Laurier et la Muscade. Portez à ébullition, puis couvrez et laissez frémir environ 20min (pour cuisson des Légumes ajoutés). Remuez de temps en temps.

Retirez la feuille de Laurier puis mixez. Ajoutez la crème et laissez chauffer dans bouillir.

Ajoutez du Paprika selon goût.

Bon Appétit !



L'Equipe de la Coopérative Ferme Saint-André