

Quelques recettes pour l'hiver !

Cette fois ci voici quelques recettes colorées, faciles, originales et même blanches !

Connaissez-vous le navet Boules d'Or ? Si non, c'est une occasion de le goûter.

Le velouté blanc est une petite soupe toute simple, économique et au discret parfum de beurre frais. Le chou chinois se déguste autrement qu'en salade.

J'ai trouvé ces différentes recettes chez Rustica, et Le Potager de Marcoussis, j'espère qu'elles vous plairont et je vous en souhaite bon appétit !

Monique Wachthausen

Poêlée de navets Boules d'Or !

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de navets jaunes Boules d'Or,
200 g de lardons fumés,
30 g de beurre, 1 càs de miel, persil, sel et poivre

Préparation : Epluchez les navets et coupez-les en fines rondelles.

Faites-les cuire. 5 minutes à la vapeur ou dans de l'eau bouillante, puis égouttez-les et passez-les sous de l'eau froide.

Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les navets, le miel et les lardons fumés.

Faites-les revenir sur un feu moyen en les remuant cinq minutes jusqu'à ce qu'ils colorent. Salez, poivrez. Hors du feu ajoutez le persil ciselé et servez aussitôt.

Accompagnez cette poêlée d'une **salade chicorée pain de sucre** : coupez cette salade en deux dans le sens de la longueur et émincez-la en lamelles puis vous la lavez et l'essorez.

Préparez votre vinaigrette préférée et mélangez le tout. Vous pouvez ajouter quelques noix hachées, un peu de crème fraîche ou des morceaux de pommes.

Bon appétit !

Velouté blanc de légumes d'hiver !

Ingrédients pour 4 personnes :

1/2 céleri rave,
1 navet blanc,
1 gros oignon,
2 blancs de poireaux,
1,5 litre d'eau,
50g de beurre 1/2 sel ou 4 càs d'huile d'olive,
poivre du moulin et sel.

Epluchez et coupez le céleri rave et le navet en cubes,

Emincez l'oignon et les blancs de poireaux, Versez le tout dans une casserole, ajoutez l'eau, couvrir et porter à ébullition pendant 25 min.

Ajoutez le beurre hors du feu, un peu de poivre et mixez.

Bon appétit !

Gratin au Sainte-Maure de Touraine !

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de Ste Maure de Touraine mi-sec,
600g de pommes de terre,
200g de céleri branche,
200 g de céleri-rave,
30 cl de crème fleurette, sel et poivre

Préchauffez votre four à 200°C (th,6/7)

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans une casserole d'eau salée et cuisinez-les jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Coupez la moitié du fromage en lamelles, **Portez** la crème fleurette à ébullition et faites-y fondre l'autre moitié du fromage.

Coupez le céleri-rave en dés, faites-les blanchir 5 min dans de l'eau bouillante.

Retirez les feuilles du céleri et coupez les tiges en cubes.

Alternez en couches les pommes de terre, les cubes des deux céleris dans un plat à gratin, puis nappez avec la crème de fromage.

Parsemez les lamelles de fromage et enfournez 20 minutes.

Bon appétit !

Velouté de champignons de Paris !

500g de champignon de Paris,
1 oignon, 1 càs de farine, 50 cl de lait,
5 cl de bouillon de volaille ou de légumes,
2 càs de crème fraîche, 5 brins de cerfeuil,
1 citron, 50 g de beurre 1/2 sel,
40 g de parmesan râpé, sel, poivre.

Rincez les champignons dans une eau citronnée et émincez-les.

Epluchez l'oignon et taillez-le en lamelles,

Préchauffez votre four à 180 ° (th. 6),

Mettez le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon et les champignons, laissez cuire 15 min à couvert. Versez la farine, le bouillon et

le lait, mélangez et cuire 15 min à découvert.

Recouvrez de papier cuisson la plaque de votre four.

Déposez dessus 4 petits tas de parmesan râpé. Enfournez 5 minutes jusqu'à ce que le fromage s'étale et prenne une légère coloration. Sortez les « tuiles » obtenues une par une et, sans attendre, étalez-les sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme incurvée avant qu'elles ne durcissent.

Agrémentez le velouté avec la crème fraîche. Parsemez-le du cerfeuil ciselé et servez avec une tuile de parmesan par personne.

Bon appétit

Chou chinois braisé aux lardons !

1 chou chinois,
200 g de lardons,
1 oignon,
1 càs de crème fraîche,
3 càs d'eau,
Beurre, sel, poivre
Riz Thaï ou Basmati

Coupez le chou chinois en tronçons de 1 cm environ dans le sens de la largeur et passez-les sous l'eau froide avant de les essorer.

Epluchez l'oignon et taillez-le en fines lamelles.

Mettez un peu de beurre dans un fait-tout ou un wok et faites blondir oignon et lardons, Quand les lardons sont cuits et l'oignon translucide, ajoutez le chou chinois et 3 càs d'eau, bien mélanger et couvrir. Laissez cuire à feu doux pendant 5 à 10 minutes selon le craquant ou le fondant désiré, tout en remuant de temps en temps. Ajoutez 1 càs de crème fraîche en fin de cuisson.

A dégustez avec un bol de riz.

Bon appétit