



Recettes du Jeudi 19 mars 2020

Potage de chou blanc

100g chou blanc en lanières de la Ferme de la Bosse Jauque

1 poireau

1 oignon

1 carotte blanche (Facultatif)

Thym et sauge

50 g lard nature de Guissa

350 ml d'eau

Sel et poivre ; ail

Faites revenir l'oignon, le poireau et la carotte avec les lardons.

Rajouter le chou blanc, les herbes et l'eau.

Sel et poivre selon les goûts.

A cuire +/- 20 minutes.

Mixez et dégustez.

Steak aux chicons braisés et pomme

120g de steak de la Cense des Hirondelles

2 chicons de la Ferme de la Bosse Jauque

1 pomme

200g pommes de terre

1 yaourt de St Marcoult

Faites braiser vos chicons dans un peu de beurre, salez, poivrez.

Rajoutez les pommes, épluchées et coupées en lamelles à la fin de la cuisson.

La préparation des pommes de terre est à réaliser en purée ou nature, comme vous préférez.

La cuisson du steak est proposée grillée.

Bon Appétit !