



Recettes du lundi 20 avril 2020

Crème vichyssoise

2 blancs de poireau

1 oignon

1 pomme de terre

50 ml crème fraîche

Noix de muscade

Ciboulette

300 ml d'eau ; sel et poivre

Recette : Faites revenir l'oignon et les blancs de poireau, rajouter l'eau, la pomme de terre, assaisonner. Cuire pendant 20 min, mixer et rajouter la crème fraîche hors du feu. Rajouter les herbes coupées.

Déguster glacé.

Lasagne aux épinards

Feuilles de pâtes (+/- 100 gr)

150 gr de lardons

125 gr d'épinards

4 champignons

50 ml crème fraîche (ou béchamel)

1 échalote, ail, herbes aromatiques

50gr de fromage râpé

Faites revenir l'échalote dans une noix de beurre ou de l'huile d'olive, rajouter les lardons, les champignons coupés et l'ail. Rajouter les épinards et la crème fraîche. Assaisonner

Dans un plat allant au four, faites les étages alternés de feuilles de pâtes et de sauce.

Parsemé de fromage râpé et cuire au four 180° pendant 15 minutes ; ensuite, mettre le grill 5 minutes.

1 poire

Bon Appétit !



Mardi 21 avril 2020

Minestrone printanier

1 carotte

½ courgette

1 branche de céleri

1 oignon ; ail

Thym et Laurier

50 gr de Fromage râpé de Thoricourt

50gr de haricots blancs

Concentré de tomates, Sel et poivre

Faire tremper les haricots dans de l'eau pendant quelques heures.

Faire revenir l'oignon et le céleri, puis rajouter la carotte coupée, les haricots, l'ail et les herbes et le concentré de tomates. Immerger d'eau. Après 15 minutes, rajouter la courgette en morceaux.

Rajouter le persil coupé, assaisonner.

Parsemé de type gouda ½ vieux de Thoricourt.

Steak, beurre maître d'hôtel au thym et à la sauge

1 steak Blonde d'Aquitaine de Guissa (150gr)

Petite salade et roquette de la Ferme de la Bosse Jauque

1 échalote, thym et sauge du jardin

Beurre, sel et poivre

3 croquettes de pomme de terre

Mixer les herbes avec l'échalote ; les mélanger au beurre et poivrer.

Faire une vinaigrette pour la salade.

Libre choix de recette et cuisson du steak 😊

Flan au caramel

Bon Appétit !



Recette du mercredi 22 avril 2020

Houmous de carottes à la cressonnette

90gr de pois chiches et cumin

1 carotte

1 échalote

1 branche de céleri

Citron et ail

Cressonnette de la ferme de la Bosse Jauque

Huile d'olive

Faites revenir la carotte et l'échalote dans de l'huile d'olive. Mixer ce mélange avec les pois chiches et le cumin (réchauffés pendant 2-3min et égouttés), un filet de citron et l'ail. Vérifier l'assaisonnement. Laisser refroidir et à déguster avec la branche de céleri crue.

Saucisse de campagne et purée de chou- fleur cru

1 saucisse de campagne de Dominique et Carine

1 morceau de chou-fleur de la Bosse Jauque

2 pommes de terre

Thym

Noix de muscade ; Sel et poivre

Cuire la saucisse de campagne dans une noix de beurre. Laver le chou-fleur et coupez-le en très petits morceaux. Eplucher et cuire les pommes de terre. Les écraser en purée, rajouter du beurre, un filet de lait chaud, sel, poivre et noix de muscade et le chou-fleur cru coupé.

Placer deux bonnes cuillères de purée et mettre la saucisse dessus. Déguster avec une noix de moutarde.

Biscuits friands du Comptoir du pain

Bon Appétit !



Recettes du jeudi 23 avril 2020

Brochette de boudin blanc aux pommes, moutarde au poivre ou gingembre

1 boudin blanc de chez Guissa + 1 pique à brochette

1 pomme

Moutarde de la Plantation du Beauregard

Recette : Préparer la brochette : couper le boudin en rondelles et les pommes en morceaux.

Deux options : soit vous faites revenir vos pommes à la poêle et vous gardez le boudin cru, et vous réalisez une brochette « chaud/froide ».

Soit, vous réalisez votre brochette avec alternativement une rondelle de boudin et un morceau de pomme et vous la placez au four 10 minutes à 160° jusqu'à ce que les pommes soient fondantes. Déguster avec la moutarde.

Risotto à la crème de courgette et Origan marjolaine

100 gr de riz à risotto de Dépôt Vrac et 1 aile de poulet pour le bouillon

1 courgette

Origan marjolaine Slow Food 😊

2 gousses d'ail ; 2 échalotes ; paprika ou poivre de Cayenne ou piment d'Espelette

Crème fraîche et feta

Fromage râpé de Thoricourt

Faites revenir une échalote et une gousse d'ail dans un peu d'huile d'olive ; Rajouter le riz et mélanger, saler et poivrer. Mouiller le riz d'eau et d'un filet de vin blanc, l'aile de poulet et cuire à feu doux pendant 20 minutes, tout en vérifiant l'humidité.

Faites revenir la courgette en morceaux avec l'autre échalote, l'Origan marjolaine coupé et une gousse d'ail.

Rajouter la crème fraîche au mélange de légumes et le fromage râpé de Thoricourt, mixer et rajouter l'épice.

Rajouter le tout au riz cuit (en retirant l'aile de poulet) et parsemer de feta émiettée.

Tiramisu au spéculoos des Douceurs d'Amandine

Bon Appétit !



Recettes du vendredi 24 avril 2020

Croquette de fromage de Thoricourt

1 croquette de fromage de Thoricourt

Salade de chicons

Vinaigrette

Côte de porc à la fricassée d'asperges vertes de Jurbise

1 côte de porc de chez Dominique et Carine

200 gr d'asperges vertes de Mr Longlune

1 échalote

2 pommes de terre

Huile d'olive et 1 gousse d'ail.

Sel et poivre

Cuire la côte de porc et terminer par un filet de citron.

Couper les pieds des asperges et les couper en 2 dans le sens de la longueur si elles sont épaisses.

Faites revenir l'échalote et l'ail dans de l'huile d'olive, rajouter les asperges.

Faites-les sauter pendant 5 à 10 minutes. Assaisonner

Servir avec une purée

Dessert surprise

Bon Appétit !