

La Feuille de Chou n°8

Votre Petit Panier



- ✓ 1kg de pomme de terre
- ✓ 800g de carotte couleur
- ✓ 400g de radis d'hiver Red Meat
- ✓ 300g de mâche + roquette
- ✓ 400g de chou-blanc

Votre Grand Panier



- ✓ 1kg de pomme de terre
- ✓ 1kg de carotte couleur
- ✓ 700g de radis d'hiver Red Meat
- ✓ 400g de mâche + roquette
- ✓ 500g de chou de Bruxelles

Les galettes de pommes de terre

Pour 4 personnes : 200 g de pommes de terre épluchées et coupées en dés, 4 cl de crème liquide entière, 40 g de farine, 100 g de fromage râpé (emmental ou cheddar), 2 œufs entiers, huile d'olive, sel, poivre.

Faire cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur.

Lorsqu'elles sont bien cuites, les égoutter si nécessaire et les écraser finement. Mélanger avec la crème, la farine, le fromage, les œufs et assaisonner.

Dans une poêle mettre un peu d'huile d'olive et verser 2 cuillères à soupe du mélange pour façonner les galettes. Laisser dorer des deux côtés.

Servez les galettes de pommes de terre avec une salade verte.

Tarte feuilletée aux pommes de terre et camembert

Ingrédients pour 4 personnes : 1 pâte feuilletée, 3 gros oignons, 60 g de crème épaisse, 400 g de pommes de terre, 1 camembert, un peu de persil, un peu de miel, 2 cuillères à café de sucre.

Laver et couper les pommes de terre en tranches pas trop épaisse et faites-les précuire à la vapeur pendant 12 min. Ensuite, émincez les oignons rouges et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Quand ils commencent à être cuits, saupoudrez de sucre et laissez caraméliser légèrement en poursuivant la cuisson 5 minutes. Réservez. Préchauffez le four à 200°C.

Munissez-vous de la pâte feuilletée et étalez-la sur une plaque allant au four. Piquez-la de part et d'autre avec une fourchette. Badigeonnez la pâte de crème et recouvrez ensuite les oignons caramélisés, les pommes de terre et le camembert coupé en morceaux. Enfourez environ 35 minutes à 200°C.

À la sortie du four, parsemez votre tarte feuilletée de persil ciselé et d'un peu de miel.

Semi-direct de carotte primeur



Récolte de mâche

