



Croqu'actu - Mercredi 14 Juin 2017

Des infos fraîches & gourmandes

Rapportez vos cagettes vides au point relais, nous les réutilisons !

Qu'y a-t-il dans mon Panier ? Quel producteur l'a cultivé ?

- 1 botte de betteraves de Jim et Pierrick GRASSET (La Chevrolière, 44)
- 700g de Courgettes de Dominique SAUVETRE (Les Lucs sur Boulogne, 85)
- 800g de Pommes de terre primeur du Manoir de la Brosse (Fresnay en Retz, 44)
- 1 bouquet de persil de Philippe SERRIER (St Etienne, 85)
- 1 Botte de radis de Philippe DOUX (Touvois, 44)
- 550g de Rhubarbe de Jean, Joseph et David GOUVERNEUR (Villevêque, 49)
- 1 Salade Feuille de Chêne blonde de Jim et Pierrick GRASSET (La Chevrolière, 44)



(Note : les grammages indiqués sont approximatifs); Produits biologiques (ou en conversion si mentionné), certifié par Certipaq FR-Bio-09.

Gratin de pommes de terre aux courgettes

Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients : 700g de pommes de terre, 700g de courgettes, 2 oignons, 1 boule de mozzarella, 60g de gruyère râpé, 40cl de crème fraîche liquide, sel, poivre, thym

Préparation :

1. Epluchez et faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes. Il faut qu'elles soient encore fermes car elles vont continuer de cuire au four.
2. Coupez les pommes de terre en rondelles.
3. Lavez et coupez les courgettes en rondelles.
4. Epluchez et émincez l'oignon.
5. Egouttez et coupez la mozzarella en rondelles.
6. Dans un plat à gratin, superposez des rondelles de pommes de terre, de courgettes, d'oignons et de mozzarella. Recouvrez de crème fraîche, salez, poivrez et ajoutez un peu de thym.
7. Parsemez de gruyère râpé et enfournez th 6/7 (200°) pendant 25 minutes.



Source : www.unjourunerecette.fr

Tatin de betteraves au fromage frais

Pour 4 personnes - Préparation : 45 min - Cuisson : 1h25

Ingrédients : 1 pâte feuilletée ou brisée, 550g de betteraves crues, 10cl de vinaigre balsamique, 1 càs de sucre en poudre, 30g de beurre, 250g de fromage de brebis frais ou autre, 1 filet d'huile d'olive, fleur de sel, poivre

Préparation :

1. Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Une fois que l'eau bout, plongez les betteraves et laissez cuire 60 min environ. On voit si la betterave est cuite lorsque la peau commence à se friper légèrement et à se détacher au premier frottement.
2. Pelez les betteraves et coupez-les en tranches de 0,5cm à 1 cm d'épaisseur.
3. Faites chauffer le vinaigre balsamique, le sucre et le beurre dans une poêle, portez à ébullition et laissez réduire 2 min. Versez dans un moule à manqué, recouvrez des betteraves puis de la pâte feuilletée ou brisée. Rentrez le bord dans le moule.
4. Faites cuire 30-35 min, jusqu'à ce que le jus de cuisson remonte sur les bords. Retirez du four, laissez tiédir quelques minutes puis démoulez sur une assiette.
5. Parsemez de fromage de brebis. Assaisonnez d'un trait d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre. Accompagnez d'une salade verte. Servez.

Source : [Magazine Contact Hebdo n°228](#)

Pickles de radis

Pour **1 botte de radis**, mélangez **125 ml d'eau** avec **125 ml de vinaigre de riz** (ou de vin blanc, ou de cidre), **1 càs de miel** et **1 càc de sel**. Faites bien dissoudre en chauffant un peu sur feu moyen en mélangeant (sans porter à ébullition).

Mettez dans un bocal les radis lavés et coupés en rondelles, avec le liquide, **1-2 gousses d'ail** en lamelles et **quelques grains de poivre**. Laissez mariner quelques heures avant de les utiliser, et conservez-les une dizaine de jours au frigo.

A utiliser sans modération dans vos salades, sandwiches, etc.

Source : www.pichalafraise.over-blog.com



Crumble à la rhubarbe

Pour 4 personnes - Préparation : 45 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients : 550g de rhubarbe, 125g de beurre, 125g de farine, 125g de cassonade

Préparation :

1. Coupez les deux extrémités de chaque tige de rhubarbe puis épluchez les tiges en tirant les fibres avec un couteau (cf. photo).
2. Nettoyez la rhubarbe, coupez les tiges en petits tronçons, puis placez-les dans un plat à tarte. Réservez.
3. Du bout des doigts, mélangez dans un saladier, la farine, la cassonade et le beurre mou coupé en morceaux, jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
4. Emiettez la pâte sableuse sur les tronçons de rhubarbe dans le plat à tarte.
5. Enfouissez pendant 30 minutes jusqu'à ce que le crumble soit légèrement doré.

Source : www.cuisineaz.com

