

Info Panier de légumes



Recettes à partager

Céleri au bleu d'Auvergne

Anne-Catherine Bley, *Soupes du jour*, Marabout, 2003

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 boule de céleri-rave
- 2 oignons
- 2 c. à café d'huile d'olive
- 1 litre d'eau
- 100 g de bleu d'Auvergne
- Sel, poivre

Préparation :

1. Epluchez le céleri et coupez-le en morceaux. Pelez les oignons et émincez-les.
2. Dans une cocotte, faites revenir les oignons dans l'huile d'olive à feu doux et à couvert, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, en remuant de temps en temps.
3. Ajoutez les morceaux de céleri et l'eau. Salez légèrement.
4. Couvrez et portez à ébullition puis réduisez le feu et laissez cuire pendant 25 minutes environ, jusqu'à ce que le céleri soit bien tendre.
5. Retirez du feu et ajoutez les $\frac{3}{4}$ du bleu d'Auvergne. Mixez finement et rectifiez l'assaisonnement.
6. Coupez le reste du fromage en tout petits morceaux et ajoutez-les au moment de servir.

Idée : on peut également proposer des croûtons.



Recettes à partager

Moelleux à la courge spaghetti

Ingrédients :

- 60 g de beurre fondu
- 60 g de sucre non raffiné
- 100 g de farine
- 1c. à café de levure chimique
- 1 œuf
- 200 g de courge spaghetti
- 1 c. à soupe de sirop de caramel



Préparation :

1. Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que ça blanchisse.
2. Ajouter la farine, la levure et l'œuf.
3. Incorporer la courge et le sirop.
4. Bien mélanger tous les ingrédients
5. Verser dans un moule à cake et mettre à cuire 20 minutes au four préchauffé à 230°C.

Valérie DETAIN

A RETENIR !

Pour les personnes ayant pris les paniers d'hiver

A la CSF

Mercredi 4 janvier 2012

Mercredi 1 février 2012

Mercredi 7 mars 2012

Mercredi 4 avril 2012

A la ferme

vendredi 6 janvier 2012

vendredi 3 février 2012

vendredi 9 mars 2012

vendredi 6 avril 2012