

Recettes de saison : Décembre

Fruits : châtaigne, noisette, noix, poire, pomme, citron, datte, kiwi, clémentine, mandarine, orange, pamplemousse, pomélo.

Légumes : betterave, cardon, carotte, céleri-rave, chou, chou de Bruxelles, chou rouge, courges (citrouille, potiron, potimarron...), endive, navet, panais, poireau, salsifis, salades, champignons.

Apéritif : *Champignons farcis*

(4 personnes)

- 8 gros champignons
- 2 escalopes de veau
- 1 carotte
- 1 poignée de raisins secs
- 1 oignon
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de piment
- 1 filet de citron
- Huile d'olive
- Persil, sel, poivre...



Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Pelez et équeutez les champignons. Rincez-les, puis arrosez-les d'un filet de citron. Pour la farce, pelez l'oignon et la carotte et mettez-les dans un mixeur avec les escalopes émincées, le persil et les raisins. Mixez le tout, assaisonnez et ajoutez le jaune d'œuf. Dans un plat huilé, déposez les champignons et farcissez-les. Enfourez pendant 30 min environ.

Entrée : *Tartare de saumon à l'avocat*

(4 personnes)

- 300g de saumon fumé
- 2 avocats
- 1 oignon rouge
- 4 feuilles de gélatine alimentaire
- Sel, poivre...



Trempez les feuilles de gélatines dans de l'eau pendant 10 min. coupez le saumon en lanières de 2cm. épluchez et coupez l'oignon finement. Epluchez les avocats, coupez les en tranches dans le sens de la longueur et réalisez des lanières de 2cm de long. Rassemblez dans une assiette les lanières d'avocat et de saumon. Trempez quelques lanières d'avocat quelques instant dans la gelée alimentaire et disposez les à l'intérieur d'un emporte pièce. Déposez ensuite des lamelles d'oignons puis des lanières de saumon. Placez vos moules au réfrigérateur pendant 30 min. enlevez les emporte pièce au moment de servir.

Plat : *Paupiette de veau au vin blanc et champignons* (6 personnes)

- 6 paupiettes de veau
- 2 verres de vin blanc
- Lard
- Champignons émincés
- 2 c. à soupe de farine
- Olives vertes
- 3 verres d'eau
- Sel, poivre
- Thym, laurier



Faites revenir les paupiettes dans une cocotte salée et poivrée. Enlevez les paupiettes de la cocotte et faites y revenir les champignons et le lard. Quand ils sont bien dorés, ajoutez la farine, le vin blanc, l'eau et les olives. Remuez et ajoutez les paupiettes. Mettez le thym et le laurier, remuez et laissez cuire à feu doux pendant 45 min, salez et poivrez selon vos goûts.

Suggestion d'accompagnement : Tagliatelles fraîches

Dessert : *Crumble poire/chocolat*

(4 personnes)

- 2 belles poires
- 80g de farine
- 60g de beurre
- 60g de sucre
- Pépites de chocolat noir



Préchauffez le four à 200°C (Th. 7). Dans un saladier, versez la farine, le sucre et le beurre coupé en morceaux. Façonnez la pâte avec vos mains pour bien mélanger les ingrédients. Ensuite, coupez les poires en petits morceaux, déposez-les dans un plat. Saupoudrez de pépites de chocolat, selon votre convenance. Répartissez la pâte crumble sur l'ensemble. Mettez au four pendant 15 min, puis, réduisez à 150°C (Th. 5) et laissez cuire encore 15 min. servez tiède.