

## Recettes de saison : Mars

**Fruits** : noisette, noix, poire, pomme, citron, kiwi, orange, pamplemousse, pomélo.

**Légumes** : betterave, cardon, carotte, céleri-rave, endive, navet, panais, poireau, potiron, salsifis. **Salades** : laitue, mâche, oseille. **Champignons** : morille.

### *Blanquette de lotte aux morilles* (4 personnes)

- 1kg de queue de lotte coupée en gros tronçons
- 1 litre de bouillon de coquillages
- Quelques morilles déshydratées
- 4 carottes
- 1 petite courgette
- 8 petites pommes de terre
- 20cl de crème épaisse < 15% MG
- 1 c. à café de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- Sel, poivre



Faire tremper les morilles dans un bol d'eau tiède pendant 10 min puis les égoutter. Peler les carottes et les couper en rondelles. Laver et couper la courgette en lamelle. Peler les pommes de terre. Porter le bouillon à ébullition et y plonger les carottes et les pommes de terre. Laisser cuire 10 min. baisser le feu puis ajouter la lotte et les courgettes. Laisser pocher 10 min. à l'aide d'une écumoire, enlever le poisson et les légumes puis filtrer le bouillon. Faire chauffer le beurre dans une casserole. Saupoudrez de farine et laisser cuire 2 min. Arroser avec 40cl de bouillon filtré puis fouetter. Ajouter la crème et laisser épaissir à feu doux. Verser les légumes, les morilles et la lotte. Saler, poivrer et laisser mijoter 10 min à feu doux.

### *Terrine de fruits exotiques en gelée d'agrumes* (6 personnes)

- 1 poire, 1 mangue, 150g de kiwi, 2 bananes, 1 petit ananas, 10 oranges à jus, 1 citron
- 6 feuilles de gélatines
- 1 gousse de vanille
- Poivre noir Lampong



Pressez les oranges et le citron. Epluchez tous les ingrédients et coupez-les en dés, versez du citron sur la poire et la banane. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines que vous incorporez au jus d'orange. Ecrasez le poivre et mettez le dans le jus d'orange. Faites chauffer ¼ du jus, pressez les feuilles de gélatines entre vos mains et incorporez la au jus tiède, mélangez avec le reste du jus. Déposez une couche de ce jus au fond d'un moule. Faites prendre au réfrigérateur. Ajoutez une couche de poire, une de banane, une de kiwi, une d'ananas, une de mangue et recouvrez de jus à chaque fois. Faites prendre au réfrigérateur au moins 2h. Démoulez pour servir et entourez d'un coulis de fruits.