

Recettes de saison : Avril

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

Légumes : artichaut, asperge, blette, carotte, chou-fleur, épinard, navet, poireau, radis rose. **Salades** : cresson, frisée, laitue, oseille. **Champignons** : morille. **Aromates** : ail, échalote, oignon.

Pain de carottes au saumon fumé

(10 parts)

- 500g de carottes
- 1 oignon
- 150g de dès de saumon fumé
- 4 œufs
- 15cl de crème fraîche légère
- 100g de gruyère râpé
- 1 cuillère à soupe de farine
- Ciboulette hachée
- Sel, poivre



Préchauffer le four à 175°C (Th 6). Râper carottes et oignon. Ajouter les œufs, la crème, la ciboulette, le saumon, la farine, le gruyère, poivre et sel. Verser dans un moule en silicone et cuire 45min.

Brick de pommes fondantes à la cannelle

(4 personnes)

- 4 pommes Golden
- Feuilles de brick
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 100ml d'eau
- 10g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café de vanille liquide)



Préchauffez votre four à 200°C. Épluchez les pommes et coupez-les en petits cubes. Dans une sauteuse, versez les cubes de pomme, le sucre, la cannelle, la gousse de vanille fendues en 2 et l'eau. Faites cuire à feu moyen et à découvert, pendant 10min environ (il ne doit rester plus de liquide). Coupez vos feuilles de brick en 3. Déposez sur l'une des extrémités le mélange de pommes puis pliez en triangle. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bricks de beurre fondu, puis déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Enfournez et laissez cuire 15min.