

Recettes de saison : Décembre

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

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

Cornets de tortilla à la dinde et aux crudités (6 personnes)

- 6 tortillas
- 6 tranches épaisses de rôti de dinde froid
- 3 yaourts nature
- 300g de germes de soja
- 1 concombre (endives, carottes...)
- 1 citron pour 3cl de jus
- 3 c. à café de moutarde
- Quelques brins de ciboulette
- Sel, poivre du moulin



Préchauffez votre four Th. 4 (120°C). Lavez le concombre, pelez à l'économe une lamelle de peau sur deux. Coupez-le en deux dans la longueur et retirez les pépins avec une petite cuillère. Émincez-le en lamelle ou en bâtonnets. Lavez les germes de soja et séchez-les dans un linge. Coupez les tranches de dinde en bûchettes. Dans un bol, mélangez le yaourt, le jus de citron et la moutarde. Salez, poivrez, ajoutez la ciboulette ciselée et réservez. Faites réchauffer les tortillas au four quelques minutes glissées entre deux feuilles de papier aluminium. Roulez les en cônes, garnissez les de dinde, de légumes et retenez les fermées à l'aide d'une pique cocktail. Ajoutez un peu de sauce au yaourt.

Clémentines meringuées (4 personnes)

- 8 clémentines
- 2 blancs d'œuf
- 5 c. à café de sucre glace
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
-



Pelez et détaillez délicatement les clémentines en quartiers.

Déposez ces quartiers de clémentines dans un saladier, saupoudrez les de cannelle et de sucre en poudre. Placez le saladier au réfrigérateur pendant environ 1h, puis répartissez les quartiers de clémentines et leur jus dans 4 petits plats individuels allant au four. Dans un bol, battez les blancs en neige ferme et introduisez progressivement le sucre glace. Déposez une grosse cuillère soupe de cette meringue sur chaque plat et passez au grill 5 min.