

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.

Polenta grillée, tapenade, tomate et basilic (4 personnes)

- 60cl d'eau
- 200g de polenta
- 100g de tapenade
- ½ boîte de purée de tomate
- 2 branches de basilic
- 1 c. à soupe d'huile d'olive



Dans une casserole, portez à ébullition l'eau. Ajoutez le sel puis la polenta en pluie. Faites cuire en mélangeant pendant 5 min environ jusqu'à épaississement. Étalez la polenta sur 2 cm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez refroidir. Coupez la polenta à l'aide d'un emporte-pièce et faites griller dans une poêle avec l'huile d'olive. Sur chaque disque de polenta, étalez une c. à soupe de tapenade, une c. à soupe de tomate, poivrez et parsemez de basilic.

Blanquette de lotte au safran (6 personnes)

- 1 kg de darnes de lotte
- 1 jaune d'œuf
- 6 blancs de poireaux
- 3 petites pincées de safran
- 25cl de vin blanc sec
- 6 c. à soupe de crème fraîche
- 1 noix de margarine
- Sel, poivre, persil...



Coupez les blancs de poireaux en tronçons de 2cl environ. Dans une cocotte en fonte, mettez la margarine puis les blancs de poireaux. Salez, poivrez et laissez mijoter quelques minutes. Posez les tranches de lotte sur les poireaux, ajoutez le vin blanc puis le safran. Laissez cuire à découvert 10 min après ébullition. Prélevez les morceaux de lotte, réservez-les au chaud. Poursuivez la cuisson des poireaux 5 min. mélangez le jaune d'œuf avec la crème puis versez-les dans la cocotte. Remuez vivement laissez épaissir à feu doux. Posez les tranches de lotte dans la sauce, poudrez de persil.

Gâteau renversé aux oranges à la vanille (10 personnes)

- 3 oranges
- 195g de farine
- 40g de fécule de maïs
- 280g de compote de pommes sans sucre ajouté
- 6 œufs
- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de levure



Préchauffez le four à 180°C (Th6). Prélevez le zeste d'une orange puis râpez-le. Pressez l'orange pour récupérer son jus. Réservez. Coupez les deux oranges restantes en tranches fines. Placez les tranches d'orange dans le fond d'un moule en silicone. Réservez. Battez les œufs avec la compote dans un saladier. Ajoutez la farine, la fécule et la levure, mélangez. Fendez et grattez la gousse de vanille pour récupérer ses graines. Ajoutez 2 c. à soupe de jus d'orange et les graines de vanille puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez la pâte dans le moule. Enfourez 40 min.