

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.

Feuilles de chou farcies à la viande et au riz

(6 personnes)

- 1 chou blanc ou vert	- Quelques feuilles de menthe fraîche (facultatif)
- 100g d'oignon	- ½ litre de bouillon (cube)
- 100g de riz	- 1 bouquet de persil
- 400g de viande de mouton, d'agneau (épaule) ou bœuf à braiser	- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 carottes	- 1 ou 2 citron
- 1 branche de céleri	- Sel, poivre



Le chou : prélevez une 12ème de feuilles de chou. Débarrassez-les de la partie la plus grosse des côtes. Lavez-les. Blanchissez-les à l'eau bouillante 3 à 4 min. rafraîchissez-les et égouttez-les. **Le riz :** portez à ébullition et mettez le riz à cuire environ 6min. Egouttez-le. **La viande :** hachez la viande et les oignons. Faites cuire doucement ce mélange dans une cocotte avec un peu d'huile pendant une 20ème de min. Laissez refroidir. **Préparation de la farce :** dans un saladier, préparer une farce avec la viande et les oignons, le riz mi-cuit, une bonne poignée de persil haché et quelques feuilles de menthe ciselée. Salez, poivrez et malaxez bien le tout. **Dressage du chou farci :** posez un linge sur le plan de travail et étalez les feuilles de chou. Divisez la farce en 12 portions égales. Posez chacune d'elles au milieu d'une feuille de chou. Refermez les feuilles et pressez. **Cuisson :** émincez les carottes et la branches de céleri. Huilez un plat à gratin. Disposez délicatement les feuilles de chou farcies et les légumes. Démarrez la cuisson à feu vif puis mouillez avec un peu de bouillon. Couvrez avec une feuille de papier d'aluminium et laissez cuire à feu moyen 30 à 40 min. il faut que le liquide ait été presque totalement absorbé.

Clémentines givrées

(6 personnes)

- 6 clémentines de Corse
- 1 blanc d'œuf
- 30g de sucre



Laver et sécher les clémentines. Coupez le haut des clémentines pour faire des petits chapeaux. Retirer la chair des coques en récupérant le jus. Une fois les coques vidées, les mettre au congélateur ainsi que les chapeaux. Passer le jus des clémentines au tamis afin de retirer peaux et pépins. Monter le blanc en neige ferme en incorporant le sucre en fin de préparation. Incorporer le jus de clémentine en mélangeant délicatement. Placer au congélateur 3h min, en mélangeant toutes les heures. Le jus de clémentine aura tendance à tomber au fond du récipient. Une fois le sorbet prit, le verser dans les coques de clémentine et déposer le chapeau dessus. Placer de nouveau congélateur jusqu'à dégustation. Sortir 10 min avant de déguster.