

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.

Bouillon de chou, pommes de terre, carottes (4 personnes)

- 1 chou frisé
- 6 pommes de terre
- 5 carottes
- 2 oignons
- 1 cube de bouillon
- 125g d'allumettes de bacon
- 10cl de vin blanc sec
- 5 baies de genièvre
- Graines de coriandre
- Mélange 4 épices
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Nettoyez le chou, enlevez les feuilles fanées, puis faites-le blanchir 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez. Pelez et émincez les oignons. Pelez les pommes de terre et les carottes, détaillez-les en morceaux. Dans un faitout, à feu doux, faites revenir les oignons quelques minutes dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les carottes, les pommes de terre et le chou, puis le bouillon cube, le vin blanc, 1 c. à café de graines de coriandre, les baies de genièvre, une pincée de mélange de 4 épices, du sel et du poivre. Laissez mijoter 20min à feu doux. Servez aussitôt.

Tagliatelles aux pleurotes (4 personnes)

- 300g tagliatelles
- 4 c. à soupe huile d'olive
- 400g pleurotes
- 2 gousses d'ail
- 10 feuilles d'estragon
- Sel, poivre



Faites cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau légèrement salée avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Pendant ce temps, nettoyez les pleurotes et émincez-les. Pelez et hachez l'ail. Faites chauffer 3 c. à soupe d'huile dans une grande poêle. Ajoutez l'ail et remuez-le à la spatule pendant 2 min. ajoutez les pleurotes et faites-les sauter 7 ou 8 min. ajoutez les tagliatelles et l'estragon ciselé. Mélangez délicatement, baissez le feu et laissez chauffer 3 min.