

Recettes de saison : Février

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

Légumes : betterave, cardon, carotte, céleri branche, céleri-rave, chou (vert, rouge, frisé, pommé, de Bruxelles, brocoli), courges (citrouille, potiron, potimarron...), endive, navet, panais, poireau, salsifis, mâche.

Rillettes de poireaux (6 personnes)

- 2 poireaux
- 25cl de vin blanc
- 200g d'allumettes de bacon fumé
- 20g de fromage frais



Emincez finement les blancs de poireau puis les mettre à cuire avec le vin blanc dans une poêle, les poireaux doivent être cuit mais pas colorés et le vin blanc doit être évaporé. Faites cuire les allumettes de bacon avec les poireaux puis mixer de suite avec le fromage frais. Réservez votre préparation dans une terrine et mettre au réfrigérateur. Vous pouvez servir en entrée ou sur des toasts à l'apéritif.

Mousse de yaourt à la mangue

- 250g de yaourt à la grecque
- 200g de crème liquide légère
- 30g de sucre glace
- 100g de purée de mangue
- ½ mangue
- Biscuits à la cuillère
- 1 fruit de la passion, feuilles de menthe.



Mélanger le yaourt et la sucre glace. Battre la crème bien froide en chantilly. Ajouter la crème fouettée au yaourt. Mélanger la purée de mangue. Couper la mangue en petits cubes. Dans le fond des verres, mettre un biscuit. Le couvrir d'un peu de coulis. Mettre ensuite la mousse de yaourt. Répartir les cubes de mangues et le restant de coulis. Recouvrir le reste de mousse. Décorez avec du fruit de la passion et des feuilles de menthe. Réserver au frais.