

Recettes de saison : Janvier

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.

Gratin aux tagliatelles de légumes d'hiver (4 personnes)

- 1 poireau de taille moyenne
- 4 petites carottes
- 1 oignon
- 20 cl de crème liquide légère
- 400g de pulpe de tomate en conserve
- 2 œufs
- Sel, poivre
- 1 c. à café de cumin en poudre
- 50g de gruyère râpé



Faire préchauffer le four à 200°C. Laver et éplucher les carottes et le poireau. A l'aide d'un économe, faire des tagliatelles de légumes. Eplucher et émincer également l'oignon. Dans un grand bol mélanger les œufs entiers avec la crème et le cumin, saler et poivrer. Dans un plat à gratin, disposer aléatoirement les légumes. Parsemer la pulpe de tomate et le fromage. Verser dessus le mélange crème/œufs et faire cuire 1h à 200°C.

Mousse légère d'ananas (6 personnes)

- 1 ananas frais ou 1 boîte de 600g d'ananas en conserve
- 3 blancs d'œufs
- 3 c. à soupe de fromage blanc 3% MG
- 1 c. à café de cannelle
- 2g d'agar agar



Epluchez l'ananas, coupez-le en morceaux. Réservez 10 morceaux pour la décoration. Dans un mixeur électrique, mixez les morceaux d'ananas jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez la cannelle, mélangez bien et versez dans un saladier. Battre les blancs en neige. Avec une maryse, incorporez délicatement le fromage blanc et l'agar agar aux blancs en neige puis l'ananas mixé. Partagez la mousse dans 6 verrines et placez-les dans le frigo pendant 2h. Sortez la mousse, ajoutez-y les morceaux d'ananas pour la décoration et servez.