

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.

Ratatouille d'hiver (6 personnes)

- 1 courge butternut
- 6 carottes
- 300g de champignons de Paris
- 6 gousses d'ail
- 2 oignons rouges
- Herbes de Provence
- Un filet d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre



Préchauffer le four à 200°C à chaleur tournante. Peler et découper tous les légumes en gros quartiers. Couper la partie terreuse du pied des champignons et les nettoyer. Dans un grand plat à four, mettre carottes, courge butternut, champignons, oignons, gousses d'ail entières. Saler, poivrer et arroser le tout d'un filet d'huile d'olive, d'herbes de Provence et de vinaigre balsamique. Enfourner pendant 30 minutes à 200°C puis abaisser la température du four à 120°C et passer le en chaleur classique. Laisser cuire 1h30 à cette température puis 1h à 150°C en remuant de temps en temps.

Clémentines chocolat pistache (6 personnes)

- 40g de pistaches émondées
- 75g de chocolat
- 4 clémentines



Peler les clémentines. Séparer les quartiers. Faire fondre le chocolat et concasser les pistaches. Tremper à moitié les quartiers de clémentine dans le chocolat et saupoudrer de pistaches. Laisser figer.