

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.

Gratin de Panais aux champignons (4 personnes)

- 600 g de panais
- 300 g de champignons de Paris
- 35 cl de crème liquide
- sel et poivre du moulin



Épluchez et lavez les panais. Coupez-les en rondelles. Faites-les cuire 5 min à l'eau bouillante salée, en les gardant croquants. Egouttez-les. Coupez la base terreuse des pieds des champignons. Rincez-les, séchez-les, puis émincez-les. Faites revenir les champignons à feu vif avec une poêle anti adhésif, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer et que toute leur eau de végétation soit évaporée. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez les panais, les champignons et la crème dans un grand bol, salez et poivrez, puis étalez l'ensemble dans le plat. Enfournez et faites cuire 30 à 40 min : les rondelles de panais doivent être fondantes quand on les pique, la crème épaisse et onctueuse, la surface dorée. Servez chaud, dans le plat de cuisson.

Moelleux aux noisettes et ganache au chocolat (6 personnes)

- 75 ml lait amande
- 2 oeufs
- 50 g farine de blé T80
- 30 g beurre clarifié
- 25 g noisette
- 25 g sucre complet
- 1 g levure chimique
- 75 g chocolat noir
- 65 ml crème de soja
- 60 ml crème de soja



Faites fondre le chocolat et ajoutez la crème bien chaude dedans. Fouettez vivement la préparation. Ensuite quand la préparation est bien homogène, versez la crème bien froide et fouettez vivement. Versez la ganache dans un bol, filmez bien au contact de la crème et réservez une nuit au frais.

Fouettez les œufs et le sucre complet. Faites blanchir la préparation. Ajoutez ensuite la farine, la levure, le lait et les noisettes mixées en poudre. Mélangez puis ajoutez le beurre fondu. Huilez un plat à brownie, versez la préparation homogène. Puis faites-le cuire 20-25 min à 180°C. La ganache est bien ferme, fouettez-la rapidement pour la délier. Puis versez-la sur le gâteau. Saupoudrez de noisette et dégustez aussitôt ou mettez-le au frais jusqu'à dégustation. Vous pouvez remplacer les noisettes par des amandes.