



***Cette semaine, je vous ai préparé un menu tout simple : pour l'apéritif, des chips de topinambours au paprika ou au curry, la carotte, c'est bon de toutes les façons et c'est facile à cuisiner : une nouvelle version de la salade de carottes râpées, un velouté de carottes, laitues et cumin, un velouté de céleri et châtaignes et pour finir un gâteau invisible aux poires et aux pommes.***

***Bon appétit !***

***Océane***

***[Pour me joindre : crosoce@aol.fr](mailto:crosoce@aol.fr)***

## **Chips de topinambours au paprika et au curry**

8 beaux topinambours  
paprika  
curry  
persillade



Eplucher les topinambours.

Couper très finement à l'aide d'une râpe ou au couteau très finement des rondelles.

Essuyer délicatement les topinambours.

Mettre les rondelles dans la friteuse et laisser griller 5 petites minutes jusqu'à temps que les chips soient bien dorées.

Retirer les chips de la friteuse, les étaler sur un papier absorbant et les essuyer délicatement.

Séparer les en deux, et mettre dans deux récipients différents.

Dans un récipient, mettre du paprika et de la persillade .Mélanger

Dans l'autre récipient, mettre du curry et de la persillade. Mélanger

## Carottes râpées au raisin et jus d'orange

- 5 carottes
- 2 belles poignées de raisins secs
- 3 cuillères à soupe de jus d'orange (pur jus)
- 2 pincées de sésame
- 2 cuillères à café de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Commencer par éplucher les carottes, les laver et les râper.  
Verser les carottes râpées dans votre saladier, saler, poivrer.  
Ajouter les raisins, le jus d'orange, le vinaigre balsamique et terminer par le sésame.  
Mélanger le tout et voila votre petite entrée est prête à déguster!!



## Velouté de carottes, laitues et cumin

4 laitues pommées  
3 belles carottes  
3 grosses pommes de terre  
100 g de st Môret  
Sel, poivre  
1 c à soupe de fond de veau ou volaille  
1 pincée de graines de cumin

Commencez par nettoyer les laitues, détacher les feuilles et égoutter.

Dans un grand faitout mettre 1 litre environ d'eau, saler, versez le fond de veau y ajouter les pommes de terres pelées coupées en rondelles, puis les feuilles de laitues y compris les cœurs laissez cuire environ 25 minutes

Pelez les carottes et taillez-les en rondelles fines, les cuire à part dans une casserole d'eau, réservez.

Votre potage cuit, mixer (mixeur plongeant), ajoutez le St Môret, mixer une deuxième fois puis poivrez généreusement.

Versez dans les bols ou assiette, agrémentez de quelques rondelles de carottes et d'une pincée de graines de cumin.

## Velouté de céleri aux châtaignes

400 g de châtaignes  
200 g de céleri  
1 oignon moyen  
1/2 pomme, 20 g de beurre  
40 cl de bouillon de volaille  
20 cl de crème fraîche liquide  
Sel et poivre



Épluchez votre oignon et émincez-le grossièrement, ensuite épluchez votre céleri et coupez-le en petit dès.

Dans une cocotte faites fondre le beurre et ajoutez l'oignon, faites-le revenir pendant 3 minutes sans qu'il se colore.

Ajoutez le céleri et faites-le revenir 5 minutes.

Enfin ajoutez les châtaignes, la pomme coupée en dès, le bouillon, sel et poivre à votre goût.

Laissez cuire à feu doux à demi-couvert pendant 30 minutes.

Mixez votre soupe et versez la crème fraîche en remuant.

Servez sans attendre



## Gâteau invisible à la pomme et à la poire

3 belles pommes  
3 belles poires  
2 oeufs  
10 cl de lait  
70 gr de farine  
50 gr de sucre  
20 gr de beurre fondu  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillère à soupe d'arôme vanille  
1 pincée de sel

Préchauffez le four à 200° C.

Tamisez ensemble la farine, la levure chimique et le sel.

Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez alors le beurre préalablement fondu, le lait et l'arôme vanille. Fouettez de nouveau. Ajoutez le mélange de farine progressivement, sans cesser de battre.

Divisez la quantité de pâte obtenue de manière plus ou moins égale dans deux saladiers différents.

Pelez, retirez le coeur et épépinez les pommes. Coupez-les en deux puis tranchez-les très finement.

Au fur et à mesure, jetez-les dans un des deux saladiers, en remuant pour les imbiber de pâte. Faites de même pour les poires, dans l'autre saladier.

Beurrez et farinez un moule rond ou carré s'il n'est pas en silicone.

Versez d'abord le contenu du saladier aux pommes, lissez.

Versez par dessus le contenu du saladier aux poires. Lissez de nouveau.

Enfournez pour 35 minutes à 200° C.

Laissez tiédir dans le moule avant de saupoudrer de sucre glace et de découper en rectangles.

Ce gâteau peut se déguster tiède, mais il est encore meilleur froid.

