



Cette semaine grâce au panier, je vous ai préparé un petit menu d'hiver tout simple : pour commencer des roulés jambon/poireaux à la manière des endives au jambon, ensuite des pommes de terre surprise et salade, et en dessert : ma tarte fine aux pommes.

Bon appétit !

Océane

Cette semaine au menu :

- roulés poireaux/jambon**
- pommes de terre surprise**
- tarte fine aux pommes**

Pour me joindre : crosoce@aol.fr

Roulés poireaux/jambon

Pour 6 personnes

1 botte de poireaux

6 tranches de jambon

Crème fraîche épaisse

60 gr de beurre

Sel, poivre, muscade

Gruyère râpé



Préchauffer le four à 200°C (th.7).

Laver les poireaux à grande eau. Les faire cuire à la vapeur 10 minutes (selon la grosseur)

Les égoutter, les essuyer si nécessaire.

Rouler chaque poireau dans une tranche de jambon

Les placer dans un four allant au four.

Napper généreusement de crème fraîche.

Saler, poivrer et rajouter une pointe de muscade.

Saupoudrer de gruyère râpé et laisser gratiner.

Voilà une entrée toute simple, qui plaira même aux enfants qui n'aiment pas les poireaux, c'est une variante aux endives jambon que tous n'apprécient pas !

Recette d'Océane

Pommes de terre surprise

Pour 6 personnes

6 grosses pommes de terre ou 12 moyennes

2 échalotes

1 talon de jambon cru

parmesan, persil

Sel, poivre

Un peu de crème

en accompagnement : une belle salade verte, assaisonnée d'une vinaigrette à vinaigre balsamique

Laver les pommes de terre et les faire cuire 12 minutes au cuit vapeur (elles doivent rester fermes).

Les décapuchonner (enlever un petit capuchon en haut), les creuser à l'aide d'une cuillère à café, réserver la chair.

Dans une poêle mélanger le jambon coupé très finement, l'échalote émincé, le persil, sel et poivre, ajouter la chair des pommes de terre, rectifier l'assaisonnement et ajouter de la crème pour que le mélange soit bien crémeux.

Farcir les pommes de terre de cette farce, ajouter le parmesan, remettre le capuchon et enfourner à four chaud quelques minutes. Pour éviter que les pommes de terre ne sèchent les couvrir d'un papier aluminium.

Servir bien chaud avec une salade verte, c'est délicieux.



Tarte fine aux pommes



1 kg de pommes

1 pâte feuilletée

Citrons

100g de beurre

Sucre

Préchauffer le four à 180 °.

Laver et peler les pommes. Coupez les en rondelles (ou tranches fines), les citronner.

Étaler la pâte feuilletée (vous pouvez réaliser une seule grande tarte ou alors des individuels, dans ces cas-là, détailler la pâte feuilletée avec un emporte-pièce ou un bol ou un verre...)

Disposer joliment les pommes sur la pâte, en serrant bien les rondelles, vous pouvez superposer les tranches de pommes, sur la hauteur au centre de la tarte (car ça réduira à la cuisson)

Saupoudrer généreusement de sucre, ajouter le beurre (en parcelle) sur les pommes. Vous pouvez ajouter de la cannelle ou autre épices.

Enfourner au four jusqu'à belle coloration (environ 40 min). Ajouter du beurre pendant la cuisson si les pommes sont trop sèches.

Déguster tiède accompagnée d'une boule de glace vanille !

