

LES PLANTES ET FRUITS D'AUTOMNE

SAMEDI 26 OCTOBRE 2013

Pizza au coulis de cynorrhodon.

Laver les cynorrhodons et cuire à l'eau. Passer au moulin de légumes grille fine, puis passer au chinois pour obtenir un beau coulis. Ajouter un oignon émincé, du sel et du poivre. Etaler sur de la pâte à pizza ajouter de la mozzarella.

Jus de cenelles.

Laver les cenelles, mettre dans une casserole, couvrir d'eau et cuire. Passer au moulin à légumes en gardant le jus de cuisson.

Gâteau aux poires et cenelle.

3 œufs – 100 g beurre – 75 g sucre – 220 g farine – 6 g levure – 3 càs lait – 2 poires – poivre.

Préchauffer le four à 180°C. Battre les jaunes et le sucre, ajouter le beurre ramolli ou fondu. Tamiser la farine et la levure, ajouter au mélange, puis le lait. Monter les blancs et ajouter les délicatement. Couper les poires en dés. Ajouter de la purée de cenelles. Beurrer un moule à manqué. Cuire 10 mn à 180°C puis baisser à 160°C et cuire encore 30 mn. Servir avec un coulis sucré de cynorrhodons.

Compotée de butternut au jus de cenelles.

Faire suer trois oignons à l'huile d'olive, couper en dés le butternut et faire suer avec l'oignon. Couvrir de jus de cenelle, saler et poivrer.



Feuilletée d'ortie et berce

Laver et hacher les orties et la berce. Faire une béchamel avec du fromage, mélanger aux herbes hachées, passer au mixeur plongeant léger. Etaler la pâte feuilletée et farcir.



Sauce oseille sauvage

Chauffer le lait de soja, ajoute l'oseille hachée et mixer le tout.



Taost beurré et lierre terrestre.

