

## Contenu du panier

- Mâche
- Chou fleur
- Rutabagas
- Céleri
- Carottes

**Paniers de plus de 1 part : choux de Bruxelles**

# Kig ha legumaj

Paniers de la semaine 2 (du 5 au 11 janvier)

## Bloavezh mad deoc'h !

Les plus observateurs d'entre vous auront remarqué une certaine fraîcheur ces derniers temps. Les légumes et les producteurs ont fait la même observation. Rien ne pousse, les légumes gèlent et s'ils ne gèlent pas les petits bras musclés du froid les retiennent fermement plantés dans le sol (donc pas de poireaux cette semaine). Les prix s'en ressentent, ainsi la mâche a augmenté de plus de 50% en un an ! Alors savourez-la bien !

## Le rutabaga

Le rutabaga est d'origine scandinave et est issu d'un croisement entre le chou et le navet. En France, il traîne une mauvaise réputation depuis la guerre mais est très apprécié dans tout les pays du nord de l'Europe. Chez nous on le met volontiers à bouillir des heures dans le pot-au-feu et, bien sur, on oublie de manger cette chose qui ne ressemble plus à grand chose. Pourtant, ce légume à la saveur plus douce que le navet et le chou, mérite mieux que ce traitement : purée (à la canadienne, avec des carottes et du sirop d'érable), sauté et caramélisé avec du miel, en gratin, soufflé etc...

## Soupe de rutabaga à la québécoise

1 rutabaga, 1 oignon, 200 gr de céleri, sel et poivre, thym, une pincée de piment, huile d'olive, crème fraîche, sirop d'érable et muscade..

Couper les légumes en morceaux et les saisir dans un filet d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont saisis, mouiller à hauteur et rajouter le thym et le piment. Laisser mijoter 30 minutes jusqu'à ce que les cubes de rutabaga soient tendres. Mixer, ajouter la crème puis mixer à nouveau, saler et poivrer.

Pour le service, arrosez d'une cuillère de sirop d'érable en tournant et saupoudrez de muscade .

## Galettes de céleri

1 céleri-rave, 1 pomme de terre, 1 oignon, 3 càs de crème fraîche, 1 càc de farine, 1 œuf, herbes de Provence, 50 gr de parmesan râpé (ou autre fromage), sel, poivre, huile d'olive.

- Râper le céleri-rave et la pomme de terre.
- Peler et hacher tout menu l'oignon.
- Dans un petit saladier, malaxer ensemble le céleri-rave, la pomme de terre, l'oignon, la crème fraîche, l'œuf, les herbes de Provence, le parmesan, sel et poivre.
- Former des petites galettes.
- Chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle avant d'y faire dorer de chaque côté les galettes jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

## Clafouti de choux de Bruxelles

400g de chou de bruxelles, 75g de lardons fumés, 4 œufs, 30cl de lait, 20cl de crème liquide, 4 cuillères à café maïzena, sel, poivre.

Préchauffer le four à 180°.

Laver les choux de bruxelles dans une eau vinaigrée. Les éplucher et les couper en deux. Les mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée, environ 10 minutes. Egoutter et refroidir sous l'eau froide (ils conservent ainsi leur belle couleur verte). Bien égoutter.

Poêler rapidement les lardons coupés et les choux de bruxelles.

Les répartir dans 4 ramequins beurrés.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec la maïzena. Ajouter doucement le lait et la crème en fouettant. Verser la préparation dans les ramequins et enfourner 20 mn. Démouler les clafoutis et servir avec une crème de moutarde (fromage blanc et moutarde).