

## Contenu du panier

- Salade
- Petits rutabagas
- Potimarron
- Chou « Milan »
- carottes

**Paniers de plus de 1 part : tomates**

# Kig ha legumaj

Paniers de la semaine 41 (du 6 au 12 octobre 2008)

**Vous pouvez commander le mardi midi au plus tard :**

- oignons roses **BIO** : 2,20 euros le kg 20,00 euros les 10 kg
- pommes de terre **BIO** « amandine » 1,50 euro le kg 35 euros les 25 kg

## Purée de rutabaga

Pour accompagner, par exemple, des côtes de porc.

2 c.soupe de beurre, 2 rutabaga moyens pelés et coupés en très petits morceaux, 1 pincée de sel,

4 pommes de terre moyennes pelées et coupées en 4, 2 c.soupe de crème, 2 c.soupe de chapelure, muscade, sel et poivre, 2 oeufs

Préchauffer le four à 200 °C

Beurrer un moule à gratin .

Mettre le rutabaga dans une casserole d'eau bouillante salée (avec du bouillon c'est encore meilleur) , amener à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes.

Ajouter les pommes de terre et couvrir et cuire encore 15 minutes.

Égoutter et avec une fourchette (ou un presse purée) mettre en purée (éviter le batteur électrique) , rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel, poivre.

Dans un bol bien écrasser le beurre, ajouter la crème, muscade, chapelure, bien mélanger puis ajouter les oeufs et battre.

Ajouter ce mélange à la purée et bien battre au fouet manuel, verser dans le plat à gratin, déposer sur le dessus des parcelles de beurre et mettre au four pour 40 minutes, jusqu'à bien doré, servir.

## Potée de chou à l'allemande

1 chou vert, 3 oignons moyens, 30 g de saindoux, 1 tasse à café de gruau d'avoine (farine très grossière), 250 g de lard , 500 g de rôti de porc fumé, sel, poivre, un peu de piment concassé, un peu de sucre, 1 c. à café de moutarde, 4 saucisses de porc fumées

Détacher les feuilles du chou vert, et les laver. Porter à ébullition 3 à 4 litres d'eau additionés de bicarbonate ou de levure chimique dans un grand faitout, ajouter le chou vert, et porter de nouveau à ébullition. Laisser blanchir 2 minutes, puis jeter l'eau de cuisson et plonger aussitôt les feuilles de chou dans l'eau froide pour qu'elles gardent leur belle couleur verte. Laisser égoutter un moment avant d'émincer le chou.

Peler les oignons et les hacher grossièrement. Les blondir à petit feu dans le saindoux, puis y ajouter le chou et le gruau d'avoine. Ajouter le lard et le roti coupés en lamelles, puis verser 1-2 tasses à café d'eau, assaisonner d'un peu de sel, poivre, piment et moutarde. Cuire à couvert et à petit feu pendant 2 à 3 heures afin que la viande soit cuite et que les arômes du chou et de la viande se mélangent bien. Au bout de 2 heures de cuisson environ, ajouter les saucisses coupées en gros morceaux pour les réchauffer. Rectifier au besoin l'assaisonnement (sel, poivre et sucre) et servir avec des pommes de terre sautées .

## Flan de Potimarron

500g de chair de patidou, 3/4 de l de lait, 150 g de maïzena, 2 oranges, 50 g de sucre semoule

Épépiner (vous pouvez garder les graines, les sécher puis les griller pour l'apéro) et couper le potimarron en morceaux, le faire cuire à la vapeur 20 mn et le réduire en purée. Délayer la maïzena dans le lait froid, faire épaissir à feu doux en remuant sans arrêt. Ajouter sucre, jus d'orange, zeste râpé d'1/4 d'orange, cuire 5 mn.

Ajouter la pulpe du potimarron et bien mélanger.

Dans un moule à manqué, préparer un peu de caramel et verser la préparation.

Conserver au frais.