

Contenu du panier

- Scarole
- Chou Milan
- Melonette Jaspée de Vendée
- Poireaux
- Carottes

Paniers de plus de 1 part : poivrons

Kig ha legumaj

Paniers de la semaine 46 (du 10 au 16 novembre 2008)

Melonette « Jaspée de Vendée »

Un nom à ralonge pour une aristocrate: la melonnette est sans doute une des meilleures courges françaises. Toutes les recettes de courges lui conviennent, mais, attention, elle est plus sucrée que ses consœurs et sera plus appréciée en dessert. Elle se conserve très bien et certains affirment même qu'elle est meilleure après quelques semaines en cave... c'est vous qui décidez...

Elle se consomme crue râpée ou cuite en confiture, flan, clafoutis, mias (si quelqu'un a une recette de mias – gâteau du sud-ouest avec de la semoule de maïs et de la citrouille – faites le moi savoir). Comme pour beaucoup de courge, vous pouvez garder les graines : nettoyez les graines, mettez-les dans de l'eau salée 4 à 5 heures et les passer au four (190°C) une vingtaine de minutes.

Muffins de melonette

1 melonette, 4 oeufs, 500 g de farine, 250 g de beurre fondu 200 g de sucre, 25 cl de lait, 4 CàS de rhum, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, une pincée de sel, fruits secs ou confits, badiane (anis étoilé)
Dans une poêle faites fondre une grosse noix de beurre et mettez-y à colorer les morceaux de citrouille.
Rajoutez la badiane (ou un trait de pastis, dans ce cas ne pas mettre de rhum), le sachet de sucre vanillé et 1 CàS de rhum et couvrez.

Laissez fondre doucement en remuant pendant une vingtaine de minutes. Ce laps de temps écoulé, versez la citrouille dans un récipient et réduisez-la en purée à l'aide d'une cuillère ou d'un fouet.

Dans une terrine, mélangez ensemble la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajoutez la purée de melonette.

Dans une autre terrine battez ensemble les oeufs, le beurre fondu, le rhum et le lait.

Incorporez au mélange précédent.

Terminez avec les fruits secs ou confits coupés en petits dés. Mélangez bien.

Versez dans des moules à muffins ou à madeleine en silicone.

Mettez à four préchauffé th. 7 pendant une trentaine de minutes.

Chou Milan roti

1 chou, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 tête d'ail, 6 échalotes ou 2 oignons, 3 étoiles de badiane (ou un trait de pastis, décidément c'est la semaine du pastis), 1 pincée de cumin entier, 5-6 grains de poivre, 4 clous de girofle, gros sel, 1/4 l d'eau

Enlevez les premières feuilles du chou. Le laisser entier mais ôter le pédoncule en creusant dans le chou.

Chauffer l'huile dans une cocotte qui peut aller au four. Dorez le chou sur la face pommée. Retournez-le (il est à l'endroit), le saler, ajoutez les clous de girofle, le cumin et la badiane (ou le pastis), et les laisser torrifier un peu.

Ajouter l'ail en gousses non épluchées, les échalotes juste pelées et l'eau. Saler.

Enfourner 1 heure à couvert dans un four préchauffé à 180°C.

Servir coupé en quartiers.