Menu de décembre 2017

Velouté de potimarron
Pommes de terre en fondue de fromage
Duo de fruits

(repas du soir pour 4 personnes)

Ordre de préparation

1 les pommes de terre en fondue de fromage
2 le duo de fruits
3 le velouté de potimarron

Velouté de potimarron

- 800 g de potimarron (ou autre courge : patidou, butternut, sucrine du Berry, gâleuse d'Eysine) découpé en cubes
- 1 poireau coupé en rondelles
- 4 càs d'huile de noisette

1 Dans une cocotte à fond épais, mettre les légumes, recouvrir d'eau et laisser cuire sur feu doux une quinzaine de minutes. Piquer avec un couteau pour vérifier si la courge est cuite.
2 Saler et mixer.
3 Ajouter un filet d'huile de noisettes dans les assiettes.

Pommes de terre en fondue de fromage

- 750 g de pommes de terre coupées en rondelles
- 2 oignons émincés
- 100 g de fromage râpé (70 g de brebis, 30g de comté)
- 1 càc de moutarde au citron ou à l'ancienne délayée dans un verre de lait de riz
- 5 gousses d'ail non pelées
- de la noix de muscade et du sel

1 Utiliser une cocotte avec couvercle qui peut aller au four.
2 Alterner des couches d'oignons, de pommes de terre et de fromage.
3 Arroser du lait avec la moutarde, râper de la noix de muscade et répartir les gousses d'ailau milieu des légumes.
4 Couvrir et enfourner pour une heure, régler la température à 200°.

Duo de fruits

Profiter du four pour faire cuire dans un récipient fermé 3 poires et 3 pommes épluchées, épépinées et coupées en quartiers.
Dessert à consommer tiède ou froid.