Salade de chou-fleur et oeufs durs
Purée orange et crèpes au Saint-Nectaire

Salade de chou-fleur et oeufs durs (pour 2 personnes)

1 Cuire un chou -fleur découpé en petits bouquets à la vapeur douce ; en conserver 300 g pour le plat et garder le reste pour un autre plat. Cuire 10 minutes 3 oeufs à la vapeur, les déposer dans de l'eau froide pour les écaler.
2 Dans le saladier, préparer la sauce : le jus d'un citron, 3 càs d'huile d'olive fruitée, 1 càs de tamari ; bien émulsionner le tout.
3 Verser le chou-fleur chaud dans la sauce, ajouter les oeufs coupés en quartiers et 2 ou 3 échalotes hachées, mélanger et servir. (cette entrée est meilleure avec le chou-fleur chaud ou tiède).

Purée orange

- 300 g de patate douce
- 400 g de courge (gâleuse d'Eysines ou potimarron, sucrine du Berry, …)
- lait de riz, sel rose
- 2 càs d'huile de noisette
- crumble : 1 càs de flocons de châtaigne, 2 càs de noisettes concassées, sel rose, 1 càs de flocons de pois chiche

Cuire à l'étouffée ou à la vapeur douce les patate douce et courge en morceaux. Mixer et ajouter du lait de riz et du sel pour obtenir une consistance de purée, ajouter l'huile de noisette. Verser dans un plat à four.
Préparer le crumble. En recouvrir la purée. Mettre au four 20 minutes à 180°.

Crèpes aux champignons et au Saint-Nectaire (pour 6 à 8 crèpes)

- 250 g de champignons émincés
- 125g de Saint-Nectaire sans la croûte (la donner aux oiseaux …)
- 125 g de farine (petit épeautre et sarrasin)
- 3 oeufs
- 1/4 l de lait de riz
- sel à l'ail des ours et 1 càc de marjolaine sèche et mixée

1 Préparer la pâte : dans un saladier, déposer la farine puis les oeufs ; mélanger tout en versant le lait de riz, ajouter le sel et la marjolaine. Laisser reposer.
2 Dans une assiette, couper en lamelles le Saint-Nectaire, puis l'écraser avec une fourchette.
3 Faire suer les champignons dans une poêle huilée.
4 Ajouter le saint-Nectaire et les champignons à la pâte à crèpes.
5 Faire cuire par petite louche dans une poêle huilée. Retourner pour faire dorer l'autre face.

Servir les crèpes avec la purée orange