**Le Jardin de la Motte**

16, rue des Bordets 63720 Ennezat

Tél : 04 73 63 80 15

courriel : jardinmotte.cr@laposte.net

**Club local Jardiniers des Pays d’Auvergne**

**JOURNEE DES SAVEURS**

**10 novembre 2018**

**Recettes proposées à la dégustation**

N° Siret : 539 773 192 00015 Association loi 1901 n ° W634000739

**Velouté de radis noir**

**Ingrédients (**pour 4 à 5 personnes)

400-500g de radis noir

200g de pomme de terre à chair tendre (type agata, désirée, bintje)

1 morceau de beurre

1 litre de bouillon (3 petits cubes)

2 portions de fromage fondu type Vache qui rit

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 pincée de sel

**Préparation** :

* Eplucher la moitié ou les 2/3 des radis noirs, bien laver les autres. Les couper en dés de 1à 2 cm
* Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles (mandoline)
* Faire revenir les dés de radis dans le beurre pendant 2 mn à feu moyen puis ajouter les pommes de terre et couvrir avec le bouillon (2/3 de litre environ)
* Laisser cuire à couvert pendant 45 mn à feu doux- les radis doivent être fondants
* Après cuisson, ajouter le fromage fondu, la crème fraiche, le sel et mixer le tout de façon à obtenir un velouté. Si besoin, ajouter le reste de bouillon pour obtenir la consistance souhaitée.
* Déguster chaud mais non brulant.

**Borscht : soupe à la betterave**

**Ingrédients (**pour 6 portions) :

Persil (5 brins), oignons (100 g), carottes (100 g), betteraves rouges (200 g), pommes de terre à chair tendre (150 g), poivrons rouges (100 g), chou blanc coupé en lanières (200 g), tomates (200 g), ½ piment d’espelette, 10 g de sel

**Préparation :**

* Faire revenir légèrement les oignons émincés dans un peu d’huile de colza, ajouter betteraves et carottes, faire rissoler quelques minutes, sans coloration.
* Ajouter 1 litre d’eau, le sel, pommes de terre, poivron rouge coupés en petits morceaux, le chou blanc en lanières,.
Cuire 30 mn
* Ajouter les tomates concassées, le persil et le ½ piment non coupé (retirer toutes les graines), ou une pincée de piment sec moulu. Cuire encore 15 mn
* Retirer le ½ piment.
* Mouliner avec une grosse grille ou conserver les légumes en morceaux selon préférence.
* Servir pas trop chaud avec une cuillère à soupe de crème fraîche par assiette.

**Quiche aux rabioles, carottes, échalotes grises,**

 **curry, safran**

**Ingrédients :**

* Une pâte feuilletée
* 200 gr de rabioles
* 200 gr de carotte
* 40 gr d’échalotes grises
* 2 cuillerées à soupe d’huile d’olive
* 4 œufs
* 25 cl de crème épaisse
* 50 gr de Comté râpé
* Quelques brins de persil
* Curry
* Quelques pistils de safran
* Sel
* Poivre du moulin
* 2 cuillères à café de maïzena
* 1 verre d’eau tiède
* La rabiole peut-être remplacée par un navet de votre choix

**Matériel :**

* un moule à tarte rond
* une cocotte ou une sauteuse

**Préparation :**

* Infuser les pistils de safran dans une cuillère à soupe de lait tiède
* Préparer les légumes : éplucher les carottes, la rabiole, les échalotes et les couper en petits cubes
* Cuire les légumes : les faire revenir dans une cocotte avec l’huile d’olive et le persil émincé. Assaisonner de sel, de poivre et de curry. Ajouter un verre d’eau tiède, couvrir et faire cuire à feu doux jusqu’à l’évaporation du liquide
* Laisser refroidir
* Allumer le four à 180°
* Préparer l’appareil à quiche : fouetter la crème dans une terrine, ajouter les œufs, le sel, le poivre, le safran et encore un peu de curry.
* Ajouter les légumes refroidis
* Etaler la pâte feuilletée dans le moule, Piquer la pâte avec une fourchette. Saupoudrer un peu de maïzena sur la pâte et la répartir
* Verser le mélange dans le fond de tarte et mettre au four. En fin de cuisson si nécessaire augmenter le four à 210 ° pour faire dorer la quiche.

NB : La rabiole est un légume oublié qui nourrissait les animaux et les hommes en Vendée.

**Verrines de céleri-rave**

**Ingrédients** (pour 4 verrines) :

* 200 g de céleri-rave
* 2 pommes reinettes
* 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
* 40 g de crème fraîche épaisse
* 1 cuillère à café de persil plat finement haché
* 20 g de germes de cresson
* Sel
* Poivre noir du moulin

**Préparation de la mousse de céleri-rave :**

* Nettoyer puis détailler le céleri-rave en dés puis disposer ceux-ci dans une casserole. Recouvrir à hauteur d’eau froide.
* Porter à ébullition, puis laisser cuire à petits bouillons pendant 20 mn, en remuant occasionnellement en cours de cuisson.
* Pendant ce temps, peler les pommes, les couper en quartiers (en retirer le cœur et les pépins) puis détailler chaque quartier en petits dés.
* Après les 20 mn de cuisson du céleri-rave, ajouter les dés de pomme à la casserole, bien mélanger puis poursuivre la cuisson à feu doux pendant 5 mn.
* Egoutter puis disposer les dés de céleri-rave et de pommes dans le bol du mixeur.
* Mixer en incorporant progressivement à la préparation une cuillère à soupe d’huile d’olive, la crème épaisse, le persil haché, du sel et du poivre moulu ; jusqu’à l’obtention d’une mousse homogène et aérée.
* Réserver au frais.

**Carottes râpées exotiques**

**Ingédients :**

* 500 g de carottes (de couleurs différentes c'est mieux)
* 1 papaye de préférence verte ou tout au moins la moins mûre possible
* 1 pomme

Râper le tout

Ajouter la sauce :

* 2 cs sauce soja
* 1 cs vinaigre de riz
* 2 cs huile se sésame
* 2 cs graines de sésame

Faire griller 2 cs de graines de sésame

Mélanger le tout.

**Farcidure de Corrèze**

**Ingrédients :**

* 1 kg de pommes de terre à chair tendre (Mona Lisa par exemple)
* 1 ou 2 oignons
* 1 gousse d’ail
* Persil (une poignée) ou fines herbes
* 3 œufs
* Lard maigre
* Muscade

**Préparation**

* Râper les pommes de terre crues et épluchées (utiliser une râpe à pommes de terre).
* Hacher les fines herbes ou le persil, les oignons, la gousse d’ail.
* Faire revenir les petits lardons à la poêle.
* Mélanger le tout, incorporer les œufs.
* Assaisonner de sel, poivre et muscade.
* Verser dans un moule à gâteau ou un plat à gratin.
* Faire cuire au four à 210°C pour qu’une croute se forme. Retourner à mi- cuisson pour que les 2 cotés soient bien dorés. Cuire 1 heure environ.

**Roulé à la carotte**

**Ingrédients :**

* 200 g de carottes
* 3 œufs
* 50 g de farine
* 1 cuillère à café de levure chimique
* Sel et poivre
* 150 g de fromage ails et fines herbes  (type tartare)

**Préparation :**

* Préchauffer le four à 180°C
* Faire cuire les carottes les mixer saler poivrer
* Battre les jaunes d'œufs avec la farine, la levure (le mélange est assez épais) Ajouter la purée de carottes et bien mélanger
* Battre les blanc en neige ferme les incorporer délicatement à la préparation  en évitant de les casser
* Étaler sur une plaque à gâteau roulé beurrée et farinée
* Cuire 10 à 15 mn à 180°C
* A la sortie du four le mettre sur un torchon humide, rouler la génoise et laissez  refroidir, puis dérouler la génoise et tartiner de fromage aux fines  herbes.
* Rouler à nouveau en serrant bien, filmer et mettre au réfrigérateur pendant au moins  2 h.
* On peut aussi le faire la veille.

**Petits gâteaux fondants de patate douce**

**à la noix de coco**

**Ingrédients :**

* 800g de patate douce
* 80g de beurre
* 80g de sucre
* 1 cuillère à café de cannelle
* 1 cuillère à soupe de maïzena
* 80g de noix de coco râpée
* 3 œufs
* 1 pincée de sel

**Préparation :**

* Pelez et coupez les patates douces en morceaux. Faites les cuire 15mn à l’eau bouillante.
* Ecrasez les patates, ajoutez le beurre
* Ajoutez le sucre, la cannelle, une pincée de sel, mélangez
* Ajoutez la noix de coco, les œufs, mélangez.
* Versez dans des petits moules et mettez au four 20mn à 180°.

On peut verser également dans un grand moule et cuire 40 à 45 mn à 180°

**Gâteau aux carottes et épices (Carrot cake)**

