

C'EST NOUS LES CHEF.FES

JANVIER 2024 -Sortir des repas de fêtes

Salé

Feuilletés aux pommes de terre

Scones roses

Velouté de panais & chou-fleur

Sucré

Ganach'cake

Feuilletés aux pomme de terre

Pour 2 pers.

Ingédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 pommes de terre
- 2 oignons
- 4 cuil. à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de macis/ muscade
- 1 jaune d'oeuf ou du lait pour la dorure
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

1. Étalez la pâte feuilletée le plus finement possible et partagez-la en deux parties égales.
2. Epluchez les pommes de terre et les oignons, et râpez le tout grossièrement.
3. Épongez l'amidon des pommes de terre avec du papier absorbant. Mettez le tout dans un saladier avec la crème fraîche, le sel, le poivre et le macis (ou la muscade). Mélangez bien.

4. Déposez 2 ou 3 cuil. à soupe de la préparation au centre des pâtes feuilletées et repliez la pâte de façon à formater des chaussons de forme rectangulaire. Coupez l'excédent de pâte.
5. Fermez les chaussons à l'aide d'une fourchette (ou autre objet, laissez libre court à votre créativité ! Vous pouvez également dessiner avec la point d'un couteau sur chaque chausson).
6. Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner les feuilletés de jaune d'oeuf ou de lait. Enfournez 35 à 40 min.

Scones roses : de betteraves au fromage et aux noisettes

Pour 4 personnes

Ingrediénts

- **125 g de betterave cuite**
- **2 c. à soupe d'huile d'olive**
- **50 g de fromage de chèvre frais**
- **1 œuf**
- **100 g de farine de quinoa**
- **150 g de farine de blé ou épeautre**
- **2 c. à café de poudre à lever**
- **80 g de gouda de chèvre ou de brebis**
- **2 poignées de noisettes**

7. Préchauffer le four à 180 °C.
8. Mixer la betterave avec l'huile, le fromage frais et les œufs.
9. Ajouter la farine, la poudre à lever et 1 c. à café rase de sel.
Mélanger à la fourchette jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
10. Couper le gouda en cubes. Incorporer les cubes de fromage et les noisettes à la pâte.
11. Abaisser au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 cm. Découper une douzaine de triangles.
12. Enfourner pendant 25 mn. Conserver dans une boîte hermétique et déguster sous 48h.

Velouté panais et chou-fleur

pour 4 pers.

Ingédients

- **4 panais**
- **1 petit chou-fleur**
- **Lait ou crème végétal(e) : soja, avoine, riz...**

1. Éplucher les panais. Couper en rondelles. Eeffeuiller le chou-fleur, ôter le trognon et rincer les bouquets.
2. Placer les panais et les bouquets de chou-fleur dans la casserole avec 1 petit verre d'eau et cuire à couvert pendant 20mn environ.
3. Placer les légumes dans le bol du blender et mixer tout en ajoutant du lait ou de la crème.
4. On peut également ajouter le bouillon de cuisson si on le souhaite et selon la consistance souhaitée. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre et servir bien chaud.

Ganach'cake

pour 8 mini ganach'cakes

Ingédients pour le biscuit

- 125 g de beurre mou
- 250 g de spéculoos

Pour la ganache

- 200 g de chocolat noir
- 100 mL de crème (fonctionne avec de la crème de riz et autre crème végétale)

Topping au choix : ici fleurs séchées

1. Mixez grossièrement les biscuits (aidez-vous d'un blender)

2. Mélangez-les au beurre
3. Tapissez les fonds de tartes de ce mélange. Avec le dos d'une cuillère, tassez et lissez bien. Réservez au frigo.
4. Préparez la ganache : faites fondre le chocolat au bain-marie. Faire légèrement chauffer la crème dans une casserole et l'incorporer au chocolat en 3 fois en mélangeant vigoureusement.
5. Nappez les biscuits de ganache et réservez au frais au minimum 1H.
6. Servez ! Dégustez !