



ATELIER CUISINE



Du 19 novembre 2024

◆ Velouté potiron et châtaignes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- $\frac{1}{2}$ potiron
- 250 g de châtaignes (1 bocal)
- 1 L de lait
- 1 bouquet garni
- muscade
- sel
- poivre



Recette :

- 1) Découper le potiron puis le faire cuire dans le lait, avec le bouquet garni. Une fois cuit, mixer le tout en ajoutant les châtaignes pour obtenir une texture lisse. Il est possible de laisser quelques morceaux de châtaignes si vous le souhaitez.
- 2) Goûter et rectifier l'assaisonnement. Servir chaud.

◆ Tarte pommes de terre lardon

Pour 6 personnes

Ingrédients:

- 1kg de pommes de terre
- 3 oignons
- 200g de lardons
- 100g de fromage râpé
- 2 œufs
- 200g de lait
- 200g de crème
- Sel, poivre

Recette :

- 1) Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau avec la peau. Les égoutter.
- 2) Placer les pommes de terre au fond du moule à tarte et appuyer dessus pour les écraser uniformément afin qu'elles prennent la forme du plat.
- 3) Garnir votre fond de quiche en pommes de terre, avec les oignons émincés, les lardons et le fromage râpé. Ajouter l'appareil à quiche (œufs, lait crème).
- 4) Placer au four à 200° pendant 20 minutes jusqu'à ce que la garniture ait bien pris et que la croute de pommes de terre soit dorée.
- 5) Déguster accompagné d'une salade verte.

◆ Pommés au four

Pour 8 personnes

Ingrédients:

- 8 pommes
- *Sucre en morceau*
- *confiture*
- *Beurre*
- *cannelle*



Recette :

- 1) Préchauffer le four à 180°C.
- 2) Laver les pommes, puis à l'aide d'un vide pomme, retirer le trognon.
- 3) Placer les pommes dans un plat allant au four et les fourrer avec un morceau de sucre, une cuillère de confiture.
- 4) Ajouter une noisette de beurre
- 5) Enfourner pour 40 minutes environ.
- 6) Servir tiède.

BON APPETIT ! 😊