

Velouté de légumes d'hiver

Pour 4 personnes



Ingrédients



légumes variés
carottes, pommes de
terre, navet, feuilles de
chou, poireaux...



1 oignon



de l'eau



1 càs de crème



sel et poivre

1. Eplucher, laver puis tailler les légumes.
2. Faire revenir les légumes dans une casserole
3. Une fois revenu, ajouter de l'eau à hauteur.
4. Laisser cuire à ébullition
5. Mixer le velouté et assaisonner à votre convenance, il est possible d'ajouter une cuillère de crème fraîche.

Boeuf bourguignon

Pour 6 personnes



Ingrédients



600g de boeuf



1 oignon



4 carottes



un bouquet garni



lard fumé



champignons



vin rouge



pommes de terre

1. Couper la viande en gros morceaux et faire mariner dans le vin rouge pendant 3 heures.
2. Dans une cocotte, faire revenir les lardons et les oignons émincés avec 15g de beurre. Réserver, puis dorer la viande, préalablement égouttée, avec 20g de beurre. Saupoudrer de farine et remuer.
3. Ajoutez le bouillon en remuant pour dissoudre les sucs de cuisson. Ajoutez le mélange lardons-oignons, les carottes coupées en rondelles épaisses, les champignons, le vin, l'ail haché, le bouquet garni et le poivre.
4. Couvrir et laisser mijoter 2 heures minimum.
5. Pendant ce temps, lavez et faire cuire les pommes de terre à la vapeur.
6. Servir chaud.

Tartelettes aux fruits de saison

Pour 4 personnes



1. Etaler la pâte sucrée. Découper à l'emporte pièce et façonner le moule puis la cuire.
2. Pour la crème pâtissière :
 - a. faire bouillir le lait.
 - b. Dans un cul de poule mélanger l'oeuf, le sucre et la farine.
 - c. Verser 1/3 du lait sur le mélange, bien mélanger et remettre le tout dans la casserole.
 - d. Porter à ébullition 1 minute. La laisser refroidir au frigo puis verser sur la pâte.
3. Eplucher et découper les fruits et les disposer sur votre tartelette.

Ingrédients



pâte sucrée sablée



fruits de saison



1 oeuf



515 g lait



100 g sucre



45 g maizena

Pâte sablée sucrée

Pour 4 personnes



1. Procéder à un 1er mélange : beurre, sel, sucre glace, poudre d'amande, les 60g de farine et l'oeuf.
2. Dès que le mélange est homogène, ajouter les 175g de farine restant de façon très brève.
3. Réserver au réfrigérateur quelques heures avant de l'étaler.
4. Étaler la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Cuire au four à 150° jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Ingrédients



1 oeuf



90 g sucre glace



60g + 175g farine



120 g de beurre



30 g poudre
d'amande