

Février...



Velouté de pommes et d'endives

Ingrédients pour 4 personnes :

2 pommes – 1 citron – 1 oignon – un filet d'huile d'olive – 2 petites endives émincées – 300g de pommes de terres en dés – 80 cl de bouillon – 2 feuilles de laurier – persil ciselé



Préparation : peler les pommes, mettre 1 quartier de côté (le citronner pour éviter l'oxydation) et couper le reste en dés. Dans un fait-tout, faire fondre l'oignon émincé avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les endives émincées, les pommes de terre en dés, les pommes et les faire revenir 2 min. Verser 80cl de bouillon, ajouter les feuilles de laurier et cuire 25 min à couvert. Mixer et verser dans les bols. Couper le quartier de pomme réservé en minuscules dés à parsemer sur le velouté avec du persil ciselé et servir.

Crumpets

Ing. pour 6 personnes :

220g de farine – 1 c. à café de sel – 1 c. à café de sucre – 7 g de levure de boulanger déshydratée – 25 cl de lait demi-écrémé – 1 pincée de sel
1 noix de beurre doux



Préparation :

Faire tiédir le lait dans une casserole et ajouter la levure et le sucre. Couper le feu et laisser reposer 15min, à l'abri des courants d'air.

Mélanger la farine et le sel dans un récipient et réaliser un puit au milieu. Verser la préparation liquide et mélanger délicatement avec une cuillère en bois. Ajouter la pincée de sel et battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Couvrir le plat d'un linge propre et laisser reposer 1h. Déposer des cercles à pâtisserie de 9 cm de diamètre dans une poêle beurrée bien chaude. Ajouter une louche de pâte dans chaque cercle et faire cuire 10 min, à feu doux, jusqu'à ce que la surface du crumpet soit sèche et que des petits trous se forment. Déposer dans un plat et répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Salade d'oranges

Ingrédients pour 4 personnes : 4 oranges, cannelle en poudre, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger



Préparation : peler les oranges, enlever les peaux blanches puis les couper en petits cubes. Conserver le jus. Mélanger le jus, l'eau de fleur d'oranger. Recouvrir de film et laisser mariner 1 à 2 heures au réfrigérateur. Disposer la salade dans deux ramequins. Servir frais.

Conseil du mois : pourquoi mange-t-on des crêpes à la chandeleur ?

La fête de la Chandeleur est accompagnée de ses superstitions : si les paysans ne faisaient pas de crêpes à la Chandeleur, le blé serait mauvais l'année suivante (« si point ne veut de blé charbonneux, mange des crêpes à la chandeleur »). Il convenait de faire sauter la première crêpe de la main droite en tenant un Louis d'or dans la main gauche. La crêpe était ensuite déposée sur l'armoire de la chambre, la pièce d'or placée à l'intérieur, jusqu'à l'année suivante.

A la chandeleur suivante, on récupérait le tout et l'on donnait la pièce au premier pauvre que l'on rencontrait.