

Recette 100% bio de Dounia Silem

Reine des Reinettes confite et Chèvre fondant, Mâche aux Noix, Potimarron rôti & Vinaigrette Citron Coriandre



La reine des Reinettes confite et Chèvre fondant **Ingrédients pour 10 personnes 100% bio**

5 pommes Reines des Reinettes (de taille équivalente)
5 petits crottins de chèvre (semi-affiné pas frais type Chavignol / compter 600-700g au total)
Huile d'olive
Poivre noir
Thym

Préparation

Préchauffer le four à 180-200°C.
Bien laver les pommes car on va garder la peau et les couper en deux dans le sens de la hauteur.
Oter le cœur avec les pépins.
Les disposer dans un plat à four partie peau contre le plat et les cuire 10 minutes telles quelles.
Les sortir et sur chaque demi-pomme, disposer 1/2 fromage.
Arroser d'un filet d'huile d'olive, poivrer et saupoudrer de thym sec.
Cuire à nouveau au four pendant 10-15min. La pomme doit être tendre et le fromage fondu et doré.

Cette recette peut être servie en entrée ou au moment du fromage en fin de repas.

Potimarron rôti

Ingrédients pour 10 personnes 100% bio

1 à 2 potimarrons soit 2 kg
Huile d'olive
Sel
Poivre noir
Noix de muscade à râper

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.
Couper le potimarron en deux. Ne pas l'éplucher. Vider les pépins au cœur.
Détailler des quartiers d'environ 2 centimètres de largeur.
Les disposer directement dans un plat allant au four.
Arroser légèrement d'huile d'olive.
Saler, poivrer et saupoudrer de noix de muscade râpée.
Enfourner pour une 15-20 minutes de cuisson. La cuisson de la chair se teste au couteau qui doit s'enfoncer facilement et les morceaux doivent être dorés.
Gratiner éventuellement 10mn en ajoutant sur le dessus du fromage râpé.
Délicieux...simple et rapide à mettre en œuvre !



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



Mâche aux Noix - Vinaigrette Citron Coriandre

Ingrédients pour 10 personnes

500g de mâche
5 cuil. à soupe de d'huile d'olive
5 cuil. à soupe d'huile de noix
Sel
Poivre noir
1 bouquet de coriandre fraîche
1 citron jaune bio
100g de cerneaux de noix

Préparation

Laver et essorer la mâche.

Bien laver, essorer et ciseler la coriandre mais pas trop finement.

Dans un saladier, mêler mâche et la moitié de la coriandre (en garder un petit peu pour la présentation finale de l'assiette).

Concasser les noix grossièrement au couteau.

Réaliser une vinaigrette en émulsionnant les huiles, le jus de citron et les zestes, 2 pincées de sel, 3-4 tours de poivre noir du moulin et la coriandre restante.

Composition finale

Présenter dans chaque assiette : la pomme rôtie au chèvre, quelques tronçons de potimarron rôti, la mâche à la coriandre arrosée de sa vinaigrette citronnée, le tout parsemé de noix.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

