

> CHOUX FARCIS

Recette de Dominique PILIA
3^{ème} place du concours



Ingrédients pour 4 personnes

- > 1 beau chou vert de l'AMAP de Chevry en Sereine, chou de chez Franck Halleur « Le jardin de la Marquette »
- > 2 carottes du Jardin de la Marquette
- > 1 oignon du Jardin de la Marquette
- > 100g de lardons fumés
- > 500g de chair à saucisse de chez Hervé Courtois à Obsonville
- > 1 oeuf de chez « ça roule ma poule » à Egreville
- > 1 gousse d'ail
- > Persil
- > 150 ml d'eau
- > 1 càs d'huile d'olive
- > Sel, Poivre

Préparation :

Prélevez les feuilles du chou. Epluchez et coupez les carottes. Pelez et émincez l'oignon et la gousse d'ail. Lavez et ciselez le persil. Mettez 200ml d'eau dans l'autocuiseur puis placez les feuilles de chou dans le panier vapeur, ensuite lancez la cuisson sous pression durant 3 minutes afin de faire blanchir les feuilles. Les passer sous l'eau froide une fois la cuisson terminée. Dans un saladier mélangez la chair à saucisse avec l'oeuf, ail, le persil, sel et poivre. Disposez une grosse cuillère à soupe de farce au centre de chaque feuille de chou et refermez-les. Dans l'autocuiseur mettez l'huile d'olive, les carottes, les oignons et les lardons et faites dorer pendant 5 bonnes minutes. Ajoutez les choux farcis, 250 ml d'eau puis lancez la cuisson sous pression pour 10 à 15 bonnes minutes. Servir avec l'accompagnement de votre choix, ici ils sont accompagnés de pâtes.

> LA TARTE TATIN AU BRIE

Recette d'Anaïs DURST
1^{ère} place du concours



Ingrédients pour 4 personnes

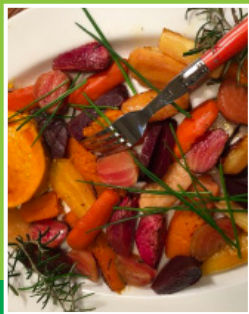
- > 400g de Brie de Meaux
- > 1 kilo de Pommes de terre Victoria de la ferme d'Eprunes (77550)
- > 100 grammes de lardons de la ferme de Moneuse (77320)
- > 1 Oignon jaune de la Ferme de la Villeneuve (77176)
- > Miel de forêt et fleurs sauvages de chez Miel et Nature, apiculteur artisanal (77419)
- > Moutarde de Provins (77171)
- > Persil plat de Earl Chevet (77192)
- > 1 Pâte feuilletée maison, élaborée avec de la farine des Moulins des Gauthiers (77570) et du beurre de la Ferme de Courcelles (77220)

Préparation :

Epluchez les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Coupez l'oignon et le faire cuire à la poêle avec les lardons pendant 5 minutes, ajoutez 2 grosses cuillères à soupe de moutarde en fin de cuisson. Après les avoir laissé refroidir quelques minutes, coupez les pommes de terre en rondelles. Beurrez le plat à tarte, puis disposez les pommes de terre dans le fond en cercle. Tapissez du mélange d'oignon, et pour finir de lamelles de Brie. Salez et poivrez. Recouvrez le plat de papier aluminium et enfournez 20 minutes à 180°C. Sortir du four et remplacez le papier aluminium par votre pâte feuilletée. Pour ajuster votre pâte, ne pas hésiter à appuyer votre préparation avec vos doigts. Enfournez à nouveau pendant 20 minutes, toujours à 180°C. Retournez la tarte sur un plat, parsemez de persil et de miel. À déguster bien chaud, avec une petite salade de la ferme des Moenes (77760)

> LEGUMES RÔTIS ET FLAN DE BUTTERNUT

Recette proposée par Michel LEGROS - 2^{ème} place du concours



Ingrédients pour 4 personnes

Préparation 30 mn – cuisson 45 mn

- > Les légumes (de l'AMAP ou du maraîcher sur le marché)
- > 1 betterave longue rouge (crapaudine)
- > 1 betterave chioggia
- > 1 panais
- > 1 radis noir
- > 1 butternut
- > 1 read meat (radis pastèque)
- > 1 tranche de céleri-rave
- > 1 navet boule d'or
- > Sel, Poivre

Préparation :

Pour le bouillon (faites le vous-même, cela fera la soupe de la veille !) : poireau, carotte, oignon, branche de céleri, poulet (ailes, cou, carcasse)

Pour le rôti de légumes, il faut aussi **des herbes** : thym, laurier, sauge, romarin
des épices : sel, poivre, piment d'Espelette, cumin, muscade, et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour le flan de butternut : 400 gr de butternut, 10 cl de crème fraîche ou de crème de soja, 60 gr farine de maïs, 2 œufs.

La veille, préparez une bonne soupe de légume et (si vous n'êtes pas végétarien ajoutez quelques morceaux de poulet). Prévoyez suffisamment de liquide pour conserver 1 litre de bouillon. (Ce sera toujours meilleur qu'un bouillon cube !)

Le jour même. Epluchez les légumes, les laver, et détaillez dans chaque légume deux ou trois gros morceaux (en forme de grosses frites bien trapues !)

Mélangez à la main dans un saladier pendant quelques minutes les légumes, les aiguilles de romarin, l'huile d'olive, le sel et le piment d'Espelette. Laissez macérer au moins une heure.

Répartissez bien vos légumes dans un plat et mettre à four chaud pendant 15 minutes à 180°

Faites réchauffer votre bouillon. Après un quart d'heure, mettre deux ou trois petites louches de bouillon dans les légumes comme si vous faisiez un rizotto – remettre au four pour un quart d'heure – recommencer la même opération –et remettre au four un dernier quart d'heure (attention pendant ce dernier quart d'heure à surveiller la cuisson, au besoin recouvrir le plat ou baisser un peu la température pour que les légumes ne brûlent pas et restent bien moelleux !)

Préparez un flan de butternut pendant la cuisson des légumes. Pour cela faire cuire 400 gr de butternut dans le bouillon – Ecrasez en purée après cuisson, ajoutez 60 gr de farine de maïs, bien mélanger au fouet – ajoutez 10 cl de crème fraîche ou de crème de soja et deux œufs battus – mélangez le tout, salez, poivrez, ajoutez du piment d'Espelette, noix de muscade, cumin si vous aimez...mettre le tout dans deux ramequins et au four au bain-marie pendant 20 minutes à 180°

Servez vos légumes rôtis avec le flan de butternut soit comme plat principal soit en accompagnement d'un filet de poisson ou d'une côte de veau. A boire avec ce que vous aimez, une bonne bière Gâtine ou un verre de Chablis...

Ces 3 recettes ont remporté les 3 premières places dans le cadre de notre concours de recettes du terroir. Elles ont été élaborées avec des produits de Seine-et-Marne