

Recettes

Balade Gourmande « la cuisine sous la bottine », 1^{er} mai 2015.

Mojito au lierre terrestre

Pour 75 cl

Ingrédients

Rhum blanc 37 cl

Sirop de canne 13cl

Eau gazeuse 50cl

Citron

Feuilles, tiges et fleurs de lierre terrestre 30g

Mixer les tiges, fleurs et feuilles de lierre terrestre dans le rhum et laisser macérer 1 heure.

Filtrer et ajouter l'eau gazeuse et le sirop de canne.

Ajouter une tranche de citron et une belle tige de lierre terrestre dans chaque verre.

A déguster bien frais avec quelques glaçons ou de la glace pillée.

Dips de chou rave et yogonnoise à l'ail des ours

Pour 1l d'huile.

50g de moutarde

5 jaunes d'œufs

1l d'huile de tournesol

250g de yaourt

sel et poivre

1 belle poignée d'ail des ours

Réaliser une mayonnaise avec les jaunes d'œufs, l'huile et la moutarde. Mixer l'ail des ours et le yaourt. Ajouter le yaourt d'ail des ours à la mayonnaise.

Tremper les morceaux de chou rave ou tout autre légume croquant dans la yogonnoise.

A déguster à l'apéro...

Soupe chénopode blanc et mouron blanc

Pour 1 L

1 saladier de feuilles de chénopode et de mouron

1 pomme de terre

1 petit oignon

¼ de poireau (facultatif)

Faire suer l'oignon haché dans une noisette de beurre.
Ajouter le poireau et la pomme de terre coupés en morceaux.
Couvrir avec 1l d'eau.
Quelques minutes avant la fin de la cuisson, plonger les orties.
Saler et poivrer et mixer.
Ajouter lors du service une petite cuillère de crème fraîche.

Pâtes au pesto rouge de berce

Pour 6 personnes

500 g de pâtes courtes
5 tomates séchées à l'huile
1 belle poignée de berce
huile d'olive
50g de parmesan
noisettes/amandes grillées
Paprika/ poivre de cayenne

Cuire les pâtes dans de l'eau salée.
Réaliser un pesto en mixant tous les ingrédients.
Ajouter du paprika et du poivre de cayenne.
Mélanger le pesto aux pâtes refroidies.
Ajouter du parmesan en copeaux et des pignons de pin grillés.

Tartare de consoude

1 tomate bien mûre
½ oignon rouge
1 belle poignée de feuille de consoude
huile olive
citron

Pelez et épépinez la tomate. Mixer la tomate avec l'oignon et les feuilles de consoude.
Ajoutez de l'huile d'olive , quelques goutte de citron.
Saler et poivrer.
A déguster sur du bon pain frais !

Hoummous à la tanaïsie.

1 bol de pois chiches trempés (3 jours)
Tahin
Citron
1 feuille de tanaïsie
curry

Faire cuire les pois chiches dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'il soient tendres.

Mixer avec 2 cuillères de tahin, la feuille de tanaïsie et de l'huile d'olive.
Ajouter du jus de citron, du curry et quelques graines de sésame.

Salade fraîche d'égopode au celeri

Une belle poignée d'égopode et de feuilles de pissenlits.
2 branches de céleri blanc coupés finement
1 topinambour coupé en fines lamelles
noix

Mélanger tous les ingrédients.
Ajouter y une vinaigrette à base de jus de pommes, d'huile de noix et de vinaigre de cidre.

Salade folle de carottes à la cardamine

1 grosse carotte râpée
½ betterave rouge crue
Mélange de fleurs : pissenlits/pâquerettes/primevères/ Cardamines..
1 yaourt

Mixer la ½ betterave avec le yaourt et quelques fleurs de cardamines.
Ajouter la sauce yaourt sur le mélange carottes-fleurs.

Glace à la reine des prés

Pour 25 boules

1gr de reine des prés séchée (de préférence uniquement les fleurs)
ou 2-3gr de fleurs fraîches
700gr de lait
300 gr de crème
200gr de sucre
8 jaunes d'œuf (160gr)

Mouliner la reine des prés avec un moulin à café et l'incorporer dans le lait chaud.
Réaliser ensuite une crème anglaise. Une fois refroidie, faites turbiner la crème anglaise dans une sorbetière.