

Les recettes de Mme Ligeron

Velouté de rutabaga à la pomme (pour 6 personnes)

500g de rutabaga, 300g de pomme de terre, 300g de pomme, 1 oignon, 1 cube de bouillon de légumes, crème fraîche, 1 CS huile d'olive, sel, poivre.

Eplucher et couper en gros cubes les rutabagas et les pommes de terre. Laver et couper les pommes en quartier, enlever le centre.

Faire revenir l'oignon émincé dans une cuiller à soupe d'huile d'olive, puis ajouter les rutabagas, les pommes et les pommes de terre. Ajouter le cube de bouillon, saler, poivrer et couvrir d'eau. Porter à ébullition puis laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Mixer en ajoutant la crème et vérifier l'assaisonnement.

Réduisez le temps de cuisson avec un autocuiseur !!! C'est facile, rapide et la pomme donne du velouté et de la douceur. Le rutabaga est un légume racine de la famille des navets.

Brandade de lieu noir au potiron (pour 4-5 personnes)

600g de lieu noir, 400g de pomme de terre épluchées, 400g de potiron épluché et coupé en gros cubes, 25 cl de crème épaisse, 10 cl d'huile d'olive, 1 zeste d'orange bio, chapelure.

Pocher pendant 3 minutes le lieu noir dans de l'eau salée frémissante. Egoutter et émietter les filets.

Faire cuire à l'eau bouillante salée les pommes de terre et le potiron ensemble, pendant 15 minutes. Egoutter et écraser au presse-purée avec la crème, l'huile et le zeste. Bien mélanger. Incorporer le poisson et mélanger délicatement. Poivrer, saler si besoin. Mettre dans un plat à gratin, parsemer de chapelure et passer sous le gril.

Servir bien chaud avec une salade verte. Utiliser une courge type musquée de Provence ou potiron.

Cake pomme-citron (pour 6-8 personnes)

3 œufs, 2 grosses pommes, 150g de sucre, 180g de beurre, 200g de farine, 1 citron, 1 sachet de levure.

Mélanger le zeste et le jus de citron avec le beurre fondu. Battre les œufs avec le sucre. Ajouter en alternant la farine et le mélange citron-beurre. Ajouter la levure. Bien mélanger. Ajouter les pommes râpées. Mettre dans un moule à cake beurré. Mettre au four préchauffé à 180° pour environ 45 minutes. Tester la cuisson avec un couteau, la lame doit ressortir sèche. Démouler et laisser refroidir.

On peut faire un glaçage bien citronné en mélangeant du sucre glace avec quelques gouttes de jus de citron et en l'étalant sur le gâteau refroidi