

Fiche recette
« Les légumes de
Léopold »

POTAGE DE PANAIS AU GINGEMBRE

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 petits panais
- 2 pommes de terre moyennes
- ½ phalange de gingembre en racine
- 10 cl de lait
- 1 cube de bouillon de légumes
- Poivre
- 1L d'eau



Préparation :

1. Laver, éplucher et découper en morceaux les panais, le gingembre et les pommes de terre.
2. Les disposer dans une grande casserole, cocotte ou fait-tout. Recouvrir avec 1L ou 1.5L selon la texture souhaitée.
3. Cuire le tout à feu doux jusqu'à la cuisson des légumes (environ 20 minutes).
4. Poivrer selon la convenance.
5. Mixer le tout puis servir.

Mille-feuilles de radis noir & pomme au chèvre

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 radis noir
- 2 pommes
- 200 g de chèvre frais
- 2 oignons
- 50 g de mâche
- 1 yaourt nature
- 1 jus d'un citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de coriandre
- Sel et poivre
- Curry



Préparation :

- 1) Peler et émincer les oignons. Ciseler la coriandre.
- 2) Rincer, essorer la mâche et la hacher grossièrement au couteau.
- 3) Mélanger le yaourt avec le curry, les oignons et le fromage de chèvre écrasé à la fourchette. Ajouter 1 cuillerée de jus de citron, l'huile, un peu de sel et du poivre. Mélanger avec la mâche et la coriandre ciselée, réserver.
- 4) Laver et brosser le radis, laver les pommes. Les émincer finement avec la peau. Arroser les rondelles de pommes de jus de citron.
- 5) Monter les mille-feuilles en superposant 1 rondelle de radis, un peu de fromage, 1 rondelle de pomme et recommencer une deuxième fois. Procéder de même pour les autres mille-feuilles, et jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 6) Les faire tenir avec un pic en bois. Consommer bien frais.