

Remoulade de céleri - carottes

1 céleri rave - 3 carottes - 2 CS de raisins secs - 5 CS de mayonnaise - 1 citron - 6 brins de persil - piment d'Espelette

Coupez le céleri en quartiers. Epluchez et citronnez-les. Pelez les carottes. Râpez le céleri et les carottes au robot.

Mélangez dans un saladier la mayonnaise avec la moutarde et un filet de citron. Relevez d'une pincée de piment d'Espelette.

Ajoutez le céleri et les carottes râpés ainsi que les raisins secs dans le saladier. Mélangez bien le tout. Servez frais dans des verrines ou des coupelles, parsemé de persil ciselé.

Changement de jour de livraison !

À partir du 15 mars, il n'y aura plus de livraison le mercredi. Les livraisons du mercredi auront désormais lieu le jeudi.

LES RECETTES DE LA SEMAINE :

Gratin d'oranges sanguines

4 oranges sanguines - 4 jaunes d'oeufs - 1 CS de cassonade - 30 cl de crème liquide entière - 40 gr de semoule - 1 CS d'eau de fleur d'oranger

Pelez les agrumes à vif et séparez-en les quartiers en passant un couteau entre les lamelles blanches. Egouttez les quartiers d'orange sur un papier absorbant.

Faites chauffer la crème et l'eau de fleur d'oranger dans une casserole. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre semoule dans un bol (ou au batteur) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus la crème parfumée bouillante en mince filet sans cesser de fouetter. Remettez dans la casserole et faites cuire cette crème sur feu doux, en remuant sans cesse, jusqu'à épaississement. Attention, la crème ne doit pas bouillir ! Allumez le grill du four th.7 (210°C). Répartissez les quartiers d'oranges dans quatre petits plats à gratin. Versez la crème sur le dessus. Parsemez de cassonade.

Glissez les plats au four, le plus haut possible et faites gratiner 2 à 3 minutes. Servez chaud ou tiède.

Carpaccio d'oranges sanguines

2 à 3 oranges sanguines - 2 clémentines - 6 gr de miel - 30 gr de sucre fin - 10 cl d'eau - 1 gousse de vanille

Préparez le sirop : versez le miel, le sucre et l'eau dans un poêlon, portez à ébullition. Diminuez le feu, ajoutez la gousse de vanille fendue dans sa longueur et laissez frémir 10 minutes. Mélangez de temps en temps afin de libérer les grains de vanille de la gousse. Laissez refroidir.

A l'aide d'un bon couteau, coupez le haut et le bas des agrumes, puis enlevez l'écorce et les peaux sur tout le tour, pour obtenir un fruit à vif. Coupez-les ensuite en fines tranches.

Disposez les tranches sur une assiette, arrosez avec le sirop refroidit et dégustez aussitôt.

épicerie
LE CHANT DES SAISONS
BIO ferme paniers

03 84 51 21 02
WWW.PANIER-BIO-JURA.COM