

# Oranges givrées

3 oranges - 1 jus de citron - 3 cuillères à soupe de crème fraîche - 2 cuillères à soupe de sucre

Coupez le dessus des oranges, videz-les avec une petite cuillère. Conservez le chapeau et la coque. Mixez la pulpe d'orange avec le jus de citron, le sucre et la crème fraîche.

Passez le jus que vous obtenez au chinois pour enlever les morceaux de peau et les pépins, et mettez-le dans un récipient en inox si possible. Mettez le récipient au congélateur et remuez toutes les heures jusqu'à obtenir un sorbet assez dur pour pouvoir bien remplir vos coques.

Pour finir, remplissez les coques d'oranges avec le sorbet et mettez le chapeau dessus. Remettez-les au congélateur environ 2h. Sortez du congélateur 10 minutes avant la dégustation.



# LES RECETTES DE LA SEMAINE :

## Soupe de potimarron et champignons

1 branche de thym - 250 g de champignons frais - 1 jus de citron - 1 oignon - 600 g de potimarron - sel - poivre

Commencez par passer les champignons sous l'eau pour les nettoyer, et faites-les égoutter dans une passoire avec du papier essuie-tout. Coupez votre potimarron en deux et enlevez les graines et les fibres. Epluchez le potimarron puis coupez-le ensuite en petits morceaux.

Emincez l'oignon puis rajoutez-le dans une casserole avec un fond d'huile. Faites revenir ensuite les morceaux de potimarron avec l'oignon et l'huile.

Pendant ce temps, émincez les champignons finement pour qu'ils cuisent plus rapidement. Lorsque les morceaux de potimarron commencent à dorer, vous pouvez ajouter les champignons. Attendez que les champignons soient légèrement dorés aussi.

Vous pouvez ainsi ajouter le jus de citron tout en laissant mijoter encore quelques minutes à feu doux, puis en ajoutant de l'eau à hauteur des légumes. Ajouter les branches de thym et de cerfeuil intactes pour pouvoir les retirer après la cuisson.

Laissez cuire pendant une petite demi-heure. Vous pouvez vérifier la cuisson en pénétrant un couteau dans les morceaux de potimarron ou de champignon. Lorsque les légumes sont suffisamment tendres, vous pouvez mixer le tout en ajoutant quelques cuillérées à soupe de crème fraîche selon votre goût. Vous pouvez ensuite saler puis poivrer juste avant de déguster.

## Patates douces et grenaille au four

2 cas d'huile d'olive - poivre - thym - gros sel de guérande - 3 oignons - 450 gr de grenaille - 2 patates douces

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez les pommes de terre grenaille, épluchez les patates douces et les oignons. Coupez les pommes de terre en deux, les patates douces en petits cubes et les oignons en quartiers. Dans ton plat à gratin, mettez un peu d'huile puis tous les légumes mélangés avec le gros sel et le poivre. Frottez la branche de thym entre tes mains au dessus du plat pour en mettre un peu partout puis déposez la branche sur les légumes. Terminez par un peu d'huile par-dessus. Enfournez pour une heure. Vérifiez la cuisson en plantant un couteau dans un morceau de pomme de terre. Et c'est prêt !