

# Recettes de la semaine

## Scarole à la napolitaine

1 scarole - 15 g de raisins secs - 15 g de pignons de pins - 2 anchois au sel - 15 g d'olives noires à la grecque - 15 g de câpres - 2 cuillères à café d'huile d'olive extra vierge - 1 gousse d'ail.

Lavez la scarole et essorez-la. Coupez-la en morceaux grossiers. Versez l'huile d'olive dans une sauteuse et faites-la chauffer à feu vif. Quand elle est chaude, ajoutez les gousses d'ail et laissez les infuser pendant 3 minutes puis ôtez-les de l'huile. Préparez les raisins secs, les pignons, les anchois et les câpres. Versez-les dans l'huile chaude. Faites chauffer 3 minutes à feu vif en mélangeant régulièrement. Ajoutez ensuite la scarole coupée grossièrement. Au début, vous aurez l'impression que la sauteuse va exploser, mais ne vous inquiétez pas, il suffit de couvrir pour garder sous contrôle. Laissez tomber la scarole pendant une quinzaine de minutes à feu moyen. Pour être sûr de la bonne cuisson, il suffit de vérifier qu'il n'y ait plus d'eau dans la sauteuse. Vous pouvez manger cette scarole à la Napolitaine telle quelle ou encore la mélanger avec des pâtes cuites al dente pour un plat complet.

## Petits gâteaux ricotta - clémentines

250 g ricotta - 3 oeufs - 200 g sucre - 150 g farine - 2 clémentines

Préchauffez le four à th 6 (180°C). Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la ricotta et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporez ensuite la farine. Dans un saladier, montez les blancs en neige. Ajoutez-les délicatement à la préparation. Epluchez les clémentines, et détaillez-les en quartiers. Versez la préparation au 2/3 dans des ramequins individuels beurrés et farinés puis déposez les morceaux de fruits. Enfournez pour 20 min

## Ratatouille de scarole

1 scarole - 6 pommes de terre - 50 g de beurre - 25 cl de crème épaisse - 20 cl d'eau - 3 gousses d'ail - 1 pincée de noix de muscade - Sel, poivre

Lavez la scarole et égouttez-la. Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Dans une grande poêle, faites chauffer du beurre et faites-y revenir l'ail émincé pendant quelques instants. Ajoutez la scarole et les pommes de terre, puis mélangez bien.

Salez, poivrez et ajoutez la muscade râpée un peu de noix de muscade. Versez l'eau. Ajoutez un petit verre d'eau et laissez cuire à feu doux pendant 25 min environ (jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites). Ajoutez de l'eau si nécessaire pour la cuisson des pommes de terre. En fin de cuisson, ajoutez la crème et mélangez bien.

## Topinambours braisés

250 g de lard maigre coupé en lardons - 1 kg de topinambour - 2 oignons - 2 carottes - 2 échalotes - 2 gousses d'ail - 30 g de beurre - 10 cl de vin blanc - 1 feuille de laurier - 1 brin de thym - 1 pincée de muscade râpée - Sel - Poivre

Faites chauffer une casserole d'eau. Plongez les lardons pendant 1 min dans l'eau bouillante, égouttez-les et passez-les sous un filet d'eau froide. Epongez-les sur un linge propre. Epluchez et émincez finement 2 gros oignons et 2 échalotes. Pelez et lavez 2 carottes, découpez-les en petits dés. Epluchez et écrasez 2 gousses d'ail. Pelez avec un petit couteau bien aiguisé, les topinambours, lavez-les avec soin et coupez-les en deux ou trois selon grosseur. Dans une cocotte, faites doucement rissoler les lardons dans 30 g de beurre (ou de l'huile). Quand ils sont dorés, retirez-les et mettez-les en attente sur une assiette. A la place, mettez les oignons, les échalotes, l'ail, les carottes, 1 feuille de laurier, et le brin de thym. Laissez étuver doucement pendant 5 min. Ajoutez alors les topinambours, 1 pincée de noix muscade en poudre, du poivre et un peu de sel. Remettez les lardons et arrosez de 10 cl de vin blanc sec. Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 35 min. Servez bien chaud.