

RECETTE

Crumble poireaux, mâche et lardons

(pour 6 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1.5kg de poireaux
- 150g de mâche
- 200g de lardons
- 125g chapelure
- 125g tomme râpée d'UNIFERME (vache, chèvre ou brebis)
- 125g farine
- 125g beurre

Préparation:

- 1- Trier, nettoyer et couper les poireaux en petits morceaux. Laver la salade.
- 2- Faire revenir les lardons, les poireaux et la salade jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.
- 3- Pendant ce temps mêler le beurre ramolli avec la farine, la chapelure et la tomme râpée jusqu'à obtention d'un mélange granuleux.
- 4- Quand les légumes et les lardons sont cuits, les mettre au fond d'un plat allant au four et recouvrir avec la pâte à crumble.
- 5- Mettre au four à 180 degrés jusqu'à ce que ce soit bien doré.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr / Facebook : Unifermé

RECETTE

Risotto aux poireaux

(pour 4 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 3 poireaux de belle taille
- 250g de riz à risotto
- 1 cube de bouillon
- 20 cl de vin blanc
- Tomme d'Unifermé râpé (vache, chèvre ou brebis)
- Beurre
- 3 cuillère à soupe de Crème fraîche



Préparation:

- 1- Emincer le blanc des poireaux.
- 2- Faire fondre le bouillon cube dans 3/4 litre d'eau bouillante.
- 3- Faire fondre 25 g de beurre dans une casserole.
- 4- Revenir les poireaux 5 minutes avec un couvercle à feu doux.
- 5- Ajouter le riz. Remuer et laisser le riz devenir translucide sur feu vif.
- 6- Ajouter le vin blanc et attendre qu'il s'évapore.
- 7- Ajouter le bouillon, baisser le feu, et attendre qu'il soit totalement absorbé (environ 20 mn).
- 8- A la fin, ajouter 3 cuillères à soupe de crème fraîche, du poivre et de la tomme râpée. Remuer la préparation, puis la laisser reposer 3 mn hors du feu, avec un couvercle. Servir bien chaud.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr / Facebook : Unifermé

RECETTE

Mousse de poireaux au jambon

(pour 6 personnes)

Préparation : 25 mn Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 4 poireaux moyens
- 1 œufs
- Ciboulette
- 100g de tomme râpée
- 20 cl crème fraîche
- 6 tranches de jambon
- sel



Préparation:

- 1- Préchauffer le four à 220°C.
- 2- Laver les poireaux et les faire blanchir pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante et salée puis les égoutter.
- 3- Dans un bol battre l'œuf en omelette.
- 4- Mixer les tranches de jambon ajouter l'œuf battu, la crème et le fromage râpé. Assaisonner avec du poivre, du sel et de la ciboulette.
- 5- Dans un moule à cake, verser une couche de préparation et ensuite une couche de poireaux puis encore une couche de préparation.
- 6- Faire cuire au four à 220°C pendant 30 minutes et servir en tranches.

Se mange chaud ou froid.

Unifermé 69700 BEAUVALLOŒ 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr/ Facebook : Unifermé



RECETTE

Tourte de poireaux au jambon et à la chèvre

(pour 4 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 poireaux
- 2 tranches de jambon
- 2 petits chèvre frais
- 25cl de crème fraîche
- 2 œufs



Préparation:

- 1- Étaler la pâte dans une tourtière (laissez la feuille de papier sulfurisé entre le plat et la pâte)
- 2- Piquer la pâte et enfourner à 200 °C pendant 10 minutes.
- 3- Étaler les poireaux sur la pâte, ajouter au dessus le jambon coupé en petits morceaux et le chèvre détaillé en fines tranches.
- 4- Mélanger la crème et les 2 œufs, saler et poivrer. Verser le mélange sur la tourte.
- 5- Enfourner 30 minutes et c'est prêt.

Unifermé 69700 BEAUVALLOŒ 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr/ Facebook : Unifermé

