

# Recettes de Questions de goût

## - Forum des Associations 2013 -

---

### **POTAGE AUX LEGUMES DU JARDIN POTAGER**

250 g pdt Charlotte  
150 g blanc de poireaux  
200 g endives  
1 bouquet d'oseille, de persil, de thym frais  
150 g de chou vert  
150 g vert de bettes  
100 g de céleri branche avec feuilles  
100 g épinards  
100 g beurre  
huile d'olive  
2 dl crème fraîche

Éplucher et bien laver les pommes de terre. Les couper en quartiers.  
Éplucher les feuilles de légumes, les laver avec les herbes.  
Tailler grossièrement les différentes feuilles.  
Mettre sans faire fondre 100 g de beurre avec un trait d'huile dans une casserole.  
Ajouter les différentes feuilles de légumes, bien remuer pour éviter la coloration.  
Laisser suer tout doucement pendant 10 mn.  
Ajouter les herbes, bien enrober les légumes pour diffuser les arômes.  
Mouiller avec 2l d'eau et ajouter les quartiers de pommes de terre. Saler légèrement.  
Laisser cuire environ 25 mn. Après cuisson, passer le potage au moulin à légumes.  
Finir au mixer électrique.  
Terminer en ajoutant 2 dl de crème fraîche. Vérifier l'assaisonnement.

### **PETITE BOUCHEE A L'AMANDE, AU CEDRAT, A LA CORIANDRE**

250 g pâte d'amande nature  
3 œufs  
50 g beurre  
25 g de fécule  
1 citron Cédrat  
1 bouquet de coriandre

Détendre la pâte d'amande au bain marie, y ajouter progressivement les œufs entiers.  
Émulsionner l'ensemble qui doit tripler de volume, à l'aide d'un fouet électrique.  
Retirer de la chaleur, ajouter la fécule tamisée et le beurre fondu refroidi.  
Terminer en ajoutant des zestes de cédrat hachés menu, et 2 cuil de coriandre hachée.  
Verser la pâte à l'aide d'une poche dans des empreintes en silicone. Cuire 8 mn à 180 °.  
Démouler quelques instants après la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.