Plaine de vie
42 rue du chemin vert, 95460 Ezanville
0139352736
www.plainedevie.org

Feuille de Chou n°909

Jeudi 3 mai 2018

Contenu des paniers de cette semaine:

Bouffémont:

Petit panier: rhubarbe, blette, pomme de terre (frites, purée), salade, ciboulette

Saint-Brice:

Petit panier : rhubarbe, échalote, blette, pomme de terre (frite, purée), ciboulette)

Grand panier: rhubarbe, oignon aune, blette, pomme de terre chair ferme, mesclun, ciboulette

Saint-Leu:

Petit panier : rhubarbe, blette, pomme de terre (frite, purée), salade, ciboulette

Grand panier : rhubarbe, pomme de terre chair ferme, radis, mesclun, ciboulette

Ezanville:

Petit panier : rhubarbe, oignon botte, blette, pomme de terre (frite, purée), ciboulette

Grand panier : rhubarbe, oignon botte, blette, pomme de terre (frite, purée), ciboulette

Des plants bio, ça vous intéresse?

Tous les jeudis, nous proposons des plants de tomate à planter ou à offrir autour de vous. N'hésitez pas à venir vous en procurer! 1.50 € le plant.

Gestion de la livraison du 09-05:

Attention: les paniers seront livrés mercredi et non jeudi!!! Sur les points de dépôts, ils seront livrés en début d'après-midi! Merci de votre compréhension. Tatiana, du réseau des adhérents

Tourte aux blettes (dessert niçois)

Pâte:
- 500 g de farine,
- 250 g de beurre,
- 200 g de sucre semoule,
- 2 œufs,
- 1 pincée de sel,
- Eau (si nécessaire).

Garniture:
- 2 kg de feuilles de blette à côte fine (de préférence la blette blonde),
- 50 g de fromage de lait de vache de montagne sec râpé (sbrinz),
- 2 œufs,
- 300 g de pommes reinettes (2 pommes environ),
- 30 g de raisins secs bruns & 30 g de raisins blonds (mis à tremper dans du rhum (150 ml),
- 100 g de pignons,
- 50 ml d'eau-de-vie de marc du pays (1/2 verre),
- 150 g de sucre semoule ou cassonade,
- 30 ml d'huile d'olive (1 cuillère à soupe),
- 30 ml d'anis (1 cuillère à soupe),
- 1 pincée de poivre & 1 pincée de sel.

Préparation de la pâte : sur un plan de travail, verser la farine, y faire un puits, ajouter les œufs, le beurre en pommade, le sucre et le sel. Mélanger les ingrédients avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (ajouter quelques gouttes d'eau si besoin est) sans trop la travailler. La laisser reposer pendant la préparation de la garniture.
Préparation de la garniture : enlever les côtes (pour une autre utilisation) afin de ne conserver que le vert de la blette. Émincer les feuilles en lanières, les laver plusieurs fois à l'eau froide, jusqu'à ce que l'eau ne soit plus teintée de vert (en effet ce rinçage permet de supprimer l'amertume de la blette). Égoutter la chiffonnade en la pressant entre les mains.
Dans une terrine, mélanger le sucre semoule, les deux œufs, le fromage râpé, les raisins secs préalablement trempés dans le rhum, les pignons, l'eau-de-vie, l'huile d'olive, l'anis. Découper la pâte en deux portions égales. Abaisser l'une d'elle au rouleau jusqu'à obtenir 3 à 4 mm d'épaisseur, en garnir le fond d'une tourtière (préalablement huilée et farinée) et piquer la pâte à la fourchette.
Étaler sur le fond de pâte la garniture (2 cm d'épaisseur) et l'arroser de la moitié du jus de la garniture, ajouter sur toute la surface de cette garniture les pommes coupées en lamelles. Recouvrir le tout de la seconde abaisse de pâte et ourler les bords. Piqueter la surface de la pâte avec une fourchette ou faire des becs d'oiseaux avec de petits ciseaux.
Cuire à four moyen à 180° (thermostat 6) pendant 40 minutes (quand les bords se décollent de la tourtière, la tourte est cuite). Retirer la tourte du four et la saupoudrer de sucre semoule. Lorsqu'elle est froide, il est possible de saupoudrer la tourte de sucre glace*, pour la décoration, avant de la servir.

Compote de rhubarbe cannelle et crème fraîche

Rhubarbe : 1 kg
Miel : 50 g
Spéculoos : 6 pièce(s)
Crème liquide entière : 20 cl
Sucre en poudre : 50 g
Cannelle en poudre : 3 g
Sucre glace : 15
Éplucher la rhubarbe au couteau et la couper en petits tronçons. Saupoudrer de sucre et laisser mariner pendant 15 min.
Dans une cocotte chaude, faire mousser le miel et ajouter la rhubarbe. Cuire au moins 15 min à feu fort (en remuant souvent pour que ça ne brûle pas) jusqu'à obtenir une compote épaisse. Rectifier la teneur en sucre si la rhubarbe est très acide.
Fouetter la crème liquide avec le sucre glace et émietter les spéculoos.
Dans des verres, verser la compote, ajouter les spéculoos et finir avec une belle cuillerée de crème. Saupoudrer le tout de cannelle en poudre.