

**Fromage de chèvre et fleurs de betteraves sur brioche**

|  |
| --- |
|  PORTION **4** TEMPS DRecette de salade-repas au bifteck, aux pois sucrés et aux aspergesE PRÉPARATION  **25 minutes** Cuisson **15 minute** |
| **Ingrédients** | **Préparation** |
| **POUR LES BETTERAVES**Betteraves rouges, pelées, coupées en fines tranches à la mandoline-2Huile d’olive extra vierge-15 ml (1 c. à soupe)Jus de citron-10 ml (2 c. à thé)Sel et poivre-Au goût**POUR LES CROÛTONS**Pain brioché ou pain de ménage-4 tranches carréesBeurre-15 ml (1 c. à soupe)**POUR LE MONTAGE**Mayonnaise-30 ml (2 c. à soupe)Moutarde de Dijon-15 ml (1 c. à soupe)Fromage de chèvre affiné, coupé en 16 rondelles-85 g (3 oz)Noisettes grillées, concassées-30 ml (2 c. à soupe)Feuilles d’estragon ou de cerfeuil-5 ml (1 c. à thé)  | **POUR LES BETTERAVES**1. Placez la grille au centre du four. Préchauffez le four à 200 °C

(400 °F). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.1. Sur la plaque, mélangez les betteraves avec l’huile. Salez et poivrez. Répartissez les tranches en une couche sur la plaque. Couvrez de papier sulfurisé.
2. Faites cuire au four 15 minutes ou jusqu’à ce que les betteraves soient tendres.
3. Retirez le papier sulfurisé du dessus. Arrosez du jus de citron et laissez tiédir.

**POUR LES CROÛTONS**1. Entre-temps, coupez chaque tranche de pain brioché en 2 rectangles de 8 x 4 cm (3 x 1 po) chacun.
2. Dans une poêle à feu moyen, dorez les tranches de brioches de chaque côté dans le beurre. Laissez tiédir.

**POUR LE MONTAGE**1. Dans un bol, mélangez la mayonnaise et la moutarde. Tartinez les croûtons de ce mélange.
2. Formez de petites roses avec les tranches de betteraves et placez-les côte à côte sur chaque croûton.
3. Garnissez des rondelles de fromage, des noisettes et de l’estragon.
 |

Source : <https://ici.radio-canada.ca/mordu/recettes/2450/fromage-chevre-fleurs-betteraves-brioche>

**Visitez notre site web : marchepublicdudswell.com et suivez-nous sur facebook**

# **Une image contenant Restauration rapide, nourriture, Cuisine, plat  Description générée automatiquement**Marinade au maïs

# **Étagé de courge et de carottes à la pomme**

|  |
| --- |
| PORTION **6**  TEMPS DRecette de salade-repas au bifteck, aux pois sucrés et aux aspergesE PRÉPARATION **35 minutes** CUISSON **60 minutes**  |
| **Ingrédients** | **Préparation** |
| * 1 courge Butternut d’environ 1,1 kg (2 1/2 lb), pelée
* 2 carottes, pelées
* 1 pomme rouge, le coeur retiré et pelée
* 2 gousses d’ail, hachées
* 55 g (1/4 tasse) de beurre, fondu
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
* 30 ml (2 c. à soupe) de gelée de pommes
* 30 ml (2 c. à soupe) de canneberges fraîches ou surgelées, hachées
* 2,5 ml (1/2 c. à thé) de romarin frais ciselé
 | 1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Sur un plan de travail, couper la courge en deux tronçons, près de la base enflée. Couper la partie de la base en deux, puis retirer les graines. À l’aide d’une mandoline ou d’un couteau de chef, couper les morceaux de courge, les carottes et la pomme en fines tranches de 3 mm (1/8 po) d’épaisseur. Déposer dans un grand bol avec l’ail, le beurre fondu et le sel. Bien mélanger. Répartir uniformément dans un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) et presser légèrement.
3. Cuire au four 1 heure ou jusqu’à ce que les légumes soient tendres à la pointe d’un couteau.
4. Entre-temps, dans un petit bol, fouetter la gelée de pommes à la fourchette. Incorporer les canneberges et le romarin. À la sortie du four, napper les légumes de la moitié du mélange à la gelée de pommes. Laisser reposer 10 minutes. Accompagner du reste de la gelée.
 |

Source : <https://www.ricardocuisine.com/recettes/8918-etage-de-courge-et-de-carottes-a-la-pomme>

**Visitez notre site web : marchepublicdudswell.com et suivez-nous sur facebook**