

Tarte amandine, miel et patate douce

Pour 6 personnes

Pâte :

- 150 g de farine (au choix : blé, petit épeautre, seigle...)
- 50 g de farine de châtaigne
- 40 g de sucre
- 100 g de beurre ou margarine
- Un peu d'eau pour former la boule de pâte

Appareil :

- 800 g de patate douce crue
- 2 œufs
- 130 ml de l'ait (épeautre, riz, avoine...)
- 2 CS de purée d'amande
- 1 CS de miel de châtaigner ou autre miel
- 50 g de sucre
- Deux bouchons de rhum ou marsala (facultatif)

Accompagnement : crème anglais, boule de glace à la vanille. Décoration : amande effilée grillée

La pâte : mélanger les ingrédients secs entre eux, sabler avec le beurre et ajouter l'eau pour former une boule de pâte. Ce n'est pas a peine de trop travailler la pâte. laisser reposer 30 min.

Nettoyer les patates douce, les faire cuire environ 30 min. Sous l'eau froide, les peler.

Ensuite mixer la chaire avec des œufs, e ait, le miel, la purée d'amande.

Abaisser la pâte, foncer un moule et verser l'appareil. Faire cuire 30 min à 180°C.

Salade d'automne

Pommes, noix, épinard, radis red meat...

Pressé de céleri et pommes de terre aux noisettes et romarin, lentilles vertes et salade d'automne

Pour 6 personnes

Pressée :

- 50 g de noisettes
- 5 pommes de terre
- Un céleri
- 1 gousse d'ail
- Du romarin frais
- Du bouillon de légume (en cube ou maison) – facultatif
- 2 cs d'huile de noisettes

Pour les lentillons : 3 échalotes, 1 CS d'huile d'olive, un cc de curry, 200 g de lentillons.

Torréfier les noisettes au four à 150°C, environ 15 min. les hâcher avec un couteau ou au robot. Peler les pommes de terre et le céleri, les mettre dans l'eau froide. Les émincer au couteau sur une planche. Peler la gousse d'ail et la hacher. Hacher le romarin pour obtenir l'équivalent d'une cuillère à café. Mélanger l'ail, le romarin les noisettes.

Dans un plat allant au four, disposé la moitié des pommes de terres et topinambour, parsemer du mélange ail/romarin/noisettes et recouvrir du reste de légumes. Verser un peu de bouillon de légume chaud sur le plat. Répartir l'huile de noisette dessus.

Couvrir d'un couvercle adapté au plat (ou papier sulfurisé) et cuire une bonne heure à 200°C.

Pour les lentillons : émincer es échalotes, les faires suer dans une cocotte avec l'huile d'olive, le curry et 2 pincées de sel. Ajouter les lentilles, couvrir d'eau et faire cuire 30 min A COUVERT.

Servir le tout avec une salade automnae.

Velouté de betterave à la caradamome

2 betterave

2 échalotes

1 fenouil

1 pamplemousse ou une orange

5 graine de cardamome

Gros sel

Peler les betterave et les échalotes. Emincer les échalotes, couper les betteraves en petits morceaux. Emincer le fenouil. Placer tous les ingrédient dans une cocote, avec les graines de cardamome, recouvrir d'eau (ou bouillon de légumes).

Saler, couvrir, faire cuire environ 20 à 30 min. mixer.

Servir avec un peu de gomasio en déco.