

Ingédients

- 10 poireaux
- 5 oeufs
- 125 g de beurre
- Persil plat
- Sel, poivre

Creuse

Poireaux mimosa

Déroulé

- Laver les poireaux, puis les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée entre 20 et 30 min.
- Faire cuire des œufs durs, puis les écaler et écraser.
- Faire fondre le beurre.
- Égoutter les poireaux et dresser sur une assiette.
- Parsemer les œufs écrasés sur les poireaux et verser dessus le beurre fondu, puis ajouter le persil haché.
- Saler et poivrer.

Ingredients

Pour le pâté

- 1 pâte brisée
- 1 pâte feuilletée
- 2 kg de pommes de terre
- 4 échalotes
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 1 oeuf
- Sel, poivre

Pour la vinaigrette

- 10 CàS d'huile
- 6 CàS de vinaigre
- 1 CàS de moutarde de Dijon
- 1 gros pied de salade batavia
- Sel, poivre

JEUDI 9 OCTOBRE 2025



Creuse

Pâté de pommes de terre, salade verte

Déroulé

- Éplucher les pommes de terre, les laver, les sécher puis les découper en fines lamelles.
- Éplucher et émincer les échalotes.
- Disposer la pâte brisée dans le fond d'une plaque à tarte, remplir avec les pommes de terre.
- Parsemer les échalotes sur le dessus.
- Ajouter la crème fraîche.
- Saler et poivrer.
- Recouvrir le tout avec la pâte feuilletée en la soudant avec la lère, puis badigeonner la pâte supérieure avec un jaune d'œuf.
- Faire une cheminée centrale.
- Cuire au four à 205/225° (thermostat 6/7) environ 1h.



Ingédients

- 10 pommes
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 4 CàS de cassonade
- 2 sachets de sucre vanillé

Creuse

Pomme au four à la crème

Déroulé

- Éplucher et vider les pommes.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer les pommes dans un petit plat à four et verser la crème sur le dessus.
- Saupoudrer de cassonade et de sucre vanillé.
- Enfourner et faites cuire pendant 1 heure environ.