

SOUPE DE NOVEMBRE

- 1/2 chou vert
- 3 poireaux
- 1 branche de céleri
- 2 carottes
- 6 tomates
- 3 oignons
- 3 poivrons
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 pomme de terre (pour la liaison)
- sel / poivre
- huile d'olive

Dans une cocotte ou un grand fait-tout, mettre tous les ingrédients, couvrir avec de l'eau, poivrer et cuire pendant environ 1 h30 à couvert. Après 30 minutes, retirer du feu et passer la soupe au mixer pendant environ 2 minutes puis ajouter un peu de sel.

TOMATES FARCIES AUX ŒUFS

- 3 grandes tomates
- 3 œufs
- 60 ml de crème épaisse
- fromage râpé
- sel et poivre noir

Bien laver les tomates, les vider, saler - poivrer.

Casser chaque œuf dans une tomate et ajouter la crème épaisse en l'assaisonnant à votre goût (avec des herbes par exemple).

Mettre enfin le fromage râpé et enfourner les tomates pendant 20 à 25 min.

PURÉE DE POTIRON DE PANAIS ET DE CHOU-FLEUR

- 1 Chou-fleur
- 500 kg de potiron
- 500kg de panais
- Un peu de lait
- Sel poivre
- un peu d'huile d'olive
- fromage Kiri (facultatif)

Cuire de préférence le chou-fleur le potiron et le panais à la vapeur pour qu'ils gardent bien leur saveur. Les réduire individuellement, en purée. Saler et poivrer/ Ajouter l'huile d'olive et le lait. Le fromage Kiri est destiné à la purée de chou-fleur.

DOUCEUR DE POIRES ET AMANDES

- 2 poires doynes
- 2 c à s de miel
- 1 c à c de beurre
- 1 c à s d'eau de fleur d'oranger
- 1 poignée d'amandes effilées grillées

Laver, épucher et couper en deux les poires puis les mettre dans l'eau pour les cuire pendant 20 min. Les faire dorer quelques minutes dans le beurre. Faire fondre le miel avec l'eau de fleur d'oranger et assaisonner les poires avec ce mélange.

Pour la présentation décorer enfin avec les amandes effilées grillées.

Bon appétit!