



Soupe de carottes

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de carottes
1 c. à c. de beurre
1 litre de bouillon de légumes
Sel et poivre
2 dl de crème
Herbes fraîches

Préparation

Faire revenir les carottes dans le beurre, puis arroser avec le bouillon. Saler, poivrer et assaisonner avec des herbes si besoin. Laisser cuire les carottes pendant env. 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Laisser refroidir légèrement avant de mixer, puis affiner avec la crème. Servir la soupe dans des tasses ou des assiettes préchauffées. Décoration au choix

Conseil : Fouetter une petite quantité de crème et en déposer délicatement quelques noisettes sur la soupe. Décorer ensuite avec des fleurs séchées.

La soupe est meilleure avec du pain frais ou des croûtons.



Cannelloni à la ricotta & aux épinards

Ingrédients pour 4 personnes

2 boîtes de tomates pelées	250 g de ricotta
12 cannelloni	1 œuf
125 g de mozzarella râpée	1 c. à c. de noix de muscade
400 g d'épinards frais	8 dl de lait
1 oignon finement haché	200 g de beurre
1 gousse d'ail pressée	6 c. à s. de farine
Un peu de beurre	150 g de parmesan
Sel et poivre à volonté	

Préparation

Faire blanchir les épinards, puis les égoutter et les presser fermement avant de les hacher. Faire ensuite revenir les épinards avec l'oignon et l'ail pressé. Ajouter ensuite la ricotta, le parmesan, le sel, le poivre et la noix de muscade et mélanger.

Sauce tomate : Faire mijoter les tomates pelées avec un peu de sel et l'ail pressé pendant env. 30 minutes pour obtenir un sugo.

Sauce béchamel : Faire chauffer 4 c. à s. de beurre dans une poêle. Ajouter 4 c. à s. de farine, puis faire revenir le tout en mélangeant avec un fouet. Ôter la poêle du feu.



Cannelloni à la ricotta & aux épinards

Préparation

Ajouter 8 dl de lait sans cesser de remuer, porter à ébullition, ajouter un peu de sel et de noix de muscade et laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.

Verser de la sauce tomate dans le plat de cuisson, ajouter 2 c. à s. de sauce béchamel et mélanger.

Remplir les cannelloni du mélange épinards-ricotta. Déposer les cannelloni bien serrés dans le plat, verser le reste de sauce tomate par-dessus. Recouvrir ensuite de sauce béchamel et de mozzarella.

Cuisson : Faire gratiner au four préchauffé à 200 degrés sur la grille du milieu pendant env. 40 minutes.



Gâteau de carottes d'Argovie

Ingrédients

250 g de sucre	5 blancs d'œufs
5 jaunes d'œuf	1 pincée de sel
2 c. à s. d'eau chaude	1 pincée de cannelle
250 g de carotte râpées	300 g de sucre glace
250 g d'amandes moulues	2 c. à s. de jus de cerise ou de citron
1 citron bio, zeste et jus	2 c. à s. d'eau
80 g de farine	12 carottes en pâte d'amande
2 c. à c. de levure chimique	

Préparation

Battre le sucre, les jaunes d'œufs et l'eau jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter les carottes râpées et tous les autres ingrédients (sauf les blancs d'œufs), mélanger puis verser la farine et la levure tamisées. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige. Préchauffer le four à 180 degrés, y faire cuire le gâteau sur la grille du milieu pendant env. 55 minutes. Laisser refroidir puis ôter le cercle à tarte. Bien mélanger le sucre glace, l'eau et le jus de cerise / de citron, puis répartir le mélange sur le gâteau. Déposer les carottes en pâte d'amande sur le glaçage encore humide et laisser sécher.