

LE MENU DU MARCHÉ

Des recettes originales proposées
chaque semaine par Laure Patillot



Samedi 8 août

Soupe de melon au basilic

1 melon
Basilic + citron

Epaule d'agneau au thym

1 épaule d'agneau
20 g de beurre
Miel
2 gros oignons
Ail, thym
Pommes de terre

Gâteau au fromage blanc

500 g de fromage blanc (type faisselle)
250 ml de crème fraîche
125 g de beurre
3 oeufs
2 c.a.s. de farine
+ 250 g de biscuits petits bruns émiettés
+ 1/2 cuil. à café de muscade
+ 150 g. de sucre



Soupe de melon a basilic

Découper en morceaux un melon bien mûr. Le passer au blender longuement, en ajoutant quelques glaçons. Relever de quelques gouttes de citron, et rafraîchir une ou deux heures au réfrigérateur. Disposer quelques feuilles de basilic à la surface avant de servir.

Epaule d'agneau au miel et thym

Préchauffer le four à 200°. Travailler le beurre à la fourchette pour le ramollir et y incorporer une cuiller à café de miel, du sel et du poivre. Piquer l'épaule d'agneau de trois gousses d'ail épluchées. Beurrer l'épaule d'agneau du mélange beurre et miel, saupoudrer de thym disposer des quartiers d'oignon autour de l'épaule et enfourner 40 minutes en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson. En fin de cuisson, couvrir d'un papier d'aluminium et récupérer le jus dans une petite casserole. Faire réduire, crémier et rectifier l'assaisonnement. Servir avec des pommes de terre au cumin, par exemple.

Gâteau au Fromage Blanc

Préchauffer le four à 180°C. Tapisser de papier sulfurisé beurré un moule de 23 cm de diamètre en laissant un large excédent de papier dépasser pour pouvoir démouler. Mélanger les biscuits, la muscade et le beurre fondu. Tapisser le fond du moule de ce mélange en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Mettre au réfrigérateur. Batta la faisselle au fouet jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis ajouter le sucre et la farine, puis les oeufs un par un. Ajoutez ensuite la crème et le parfum (muscade ou citron). Verser sur la croûte. Cuire au four 50-55 mn jusqu'à ce que ce soit ferme au toucher. Laisser refroidir, démouler et servir frais.

Bon appétit !



02 28 00 15 26
www.terroirs44.org



02 51 74 08 08
www.auberge-la-fontaine.com

La Cuisine selon Marthe - Gagné - 44700 Orvault
N° Siret 488 653 866 00019 - Tel : 02 40 72 04 18 - Mob : 06 76 15 32 28
Mel : lacuisineselonmarthe@yahoo.fr - Site : www.lacuisineselonmarthe.com