

## IDEES POUR UN REPAS DE FETE



KIR / KIR ROYAL / EAU PETILLANTE  
SIROP DE CYNORHODON  
-baies d'églantier-

PICKLES COURGETTE

SAMOUSSA CHEVRE  
CHUTNEY TOMATES

-

FILET MIGNON EN CROUTE  
CHUTNEY COURGE-FIGUE-TOMATE  
VERTE

-

PLATEAU DE FROMAGE  
GELEE DE RAISIN OU FLEUR DE  
SUREAU OU QUEUE DE FRAISE

-

PANNA COTA  
COURGE-COCO-CITRON

GATEAU J'AI LA PATATE !

Le verger est tout jeune, les premières plantations remontent à janvier 2018.

Inspiré par les techniques de la permaculture et de l'agroforesterie, il a pris place sur une ancienne prairie de 2ha : pas de travail du sol, couvertures du sol et apport de matières organiques en surface ... les vers de terre, les petites bêtes et les champignons étant nos plus grands alliés !

Si les fruits et légumes ne viennent pas du jardin, ils viennent de surproductions de mes collègues maraîchers bio ( Marie Biberon à Cronat, Ferme de Layat Trézelles, ...), les agrumes et autres ingrédients du magasin bio.

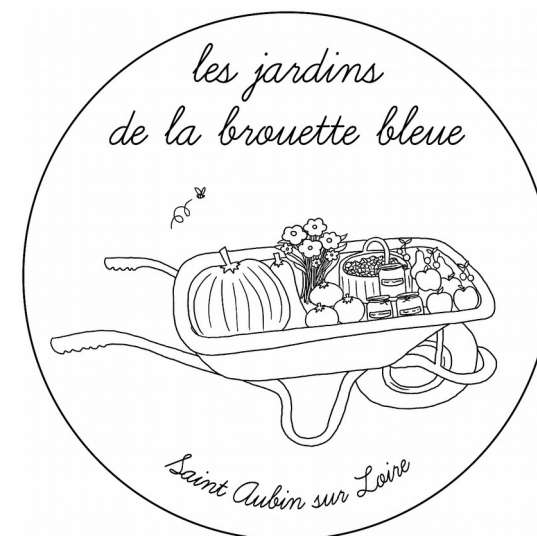
La teneur totale en fruits et/ou légumes est élevée, la quantité de sucre calculée au plus juste pour mettre en valeur ceux-ci. La qualité gustative est primordiale !

Au fil des saisons, je propose confitures, gelées, chutneys, sels aux herbes, mélange d'aromatiques pour la cuisine, vinaigres et sirops de plantes et de fruits.

Aurélié Carat-Cleenewerck  
438 rue Barraud  
71140 Saint-Aubin sur Loire  
[tartipom@gmail.com](mailto:tartipom@gmail.com)  
06.86.24.25.38

facebook : les jardins de la brouette bleue

## RECETTES



## AVEC LES PRODUITS

## CULTIVES ET

## TRANSFORMES A LA

## FERME

## ROULE APERITIF

*Pour 40 pièces :*

- ☀ 1 pâte feuilletée
- ☀ 1 pot de chutney

Etaler la pâte feuilletée et recouvrir de chutney.

Rouler la pâte, placer le rouleau dans un papier sulfurisé ou film alimentaire et mettre au congélateur 20mn pour le durcir. Sorter le rouleau, ôter le papier et réaliser des tranches de 1cm de large.

Disposer sur une feuille de papier sulfurisé. Cuire à 180°C pendant 15mn. Déguster tiède.

*En + : Préparer à l'avance et sortir du congélateur pour un apéro improvisé ; )*

## SAMOUSSA CHEVRE / CHUTNEY

*Pour 12 pièces :*

- ☀ 2 fromage chèvre frais
- ☀ 1 pot de chutney
- ☀ 6 feuilles de brick

Ecraser à la fourchette le chèvre frais ou mi-sec. Ajouter le chutney.

Couper les feuilles de brick en 2.

Plier le côté arrondi de la ½ feuille de brick afin d'obtenir un rectangle.

Suivre les instructions de pliage jusqu'à obtenir un triangle ; )

Badigeonner d'huile d'olive et enfourner à 180°C pendant 10mn.

## FILET MIGNON EN CROUTE ET CHUTNEY

*Pour 4 personnes :*

- ☀ filet mignon de 600g
- ☀ 1 pâte feuilletée
- ☀ 1 pot de chutney
- ☀ 1 œuf
- ☀ huile d'olive

Faire dorer les filet mignon de tous les côtés, avec l'huile d'olive à feu vif pendant 3mn. Saler, poivrer et laisser refroidir.

Dérouler la pâte feuilletée.

Badigeonner généreusement le filet mignon de chutney et le déposer dans la pâte.

Refermer joliment la pâte et souder bien le tout. Dorer la pâte à l'aide d'un jaune d'oeuf.

Enfourner à 180°C pour 40mn.

## PANNACOTA COURGE-COCO-CITRON

*Pour 4 personnes :*

- ☀ 50cl de crème ou lait entier (mais aussi crème de soja ou lait de coco, riz ...)
- ☀ 2cs sucre de canne
- ☀ ¼ cc de vanille en poudre ou 1 gousse vanille fendue
- ☀ 1cc ou 2g agar agar
- ☀ 1 pot de courge-coco-citron

Mettre au frigo le pot courge-coco-citron. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole de taille moyenne.

Porter à ébullition en remuant constamment pour que le fond n'adhère pas. Cuire 1 à 2 mn.

Répartir dans 4 verrines, laisser tiédir et mettre au frigo pendant 1 à 2h.

Ajouter 1 à 2cc de courge-coco-citron avant de servir.

## GATEAU J'AI LA PATATE !

- ☀ 2 œufs
- ☀ 100g sucre
- ☀ 100g farine
- ☀ 100g beurre
- ☀ 1 pot de j'ai la patate !
- ☀ 1 cs de levure
- ☀ 2 cs rhum
- ☀ 1 pincée sel

Préchauffer le four th5 ou 150 degrés.

Mélanger œufs, sucre et sel.

Ajouter farine et levure.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Hors du feu ajouter j'ai la patate, bien mélanger pour avoir un ensemble bien homogène.

Mélanger les deux préparations et ajouter le rhum.

Beurrer un moule, verser la pâte et enfourner pour 40mn environ.