

Potage de céleri-rave aux poires – Préparation 30 minutes, cuisson 25 minutes ; pour 4-5 personnes. Ingrédients : 1 boule moyenne de céleri, 3 poires (comices, par exemple), 1 gros oignon, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 1 litre d'eau, sel et poivre.

Epluchez le céleri-rave, lavez-le, puis détaillez le en morceaux. Epluchez et émincez l'oignon.

Faites revenir l'oignon dans une cocotte avec l'huile d'olive, à feu doux, pendant quelques minutes. Ajoutez les morceaux de céleri-rave, mouillez d'eau, salez, poivrez. Laissez cuire environ 2 minutes à feux moyen.

Epluchez les poires, coupez en morceaux, réservez. Retirez la cocotte du feu, une fois le céleri bien tendre. Ajoutez les morceaux de poire et mixez finement. Rectifiez l'assaisonnement en respectant l'équilibre sucré-salé ! Servez aussitôt.

Tajine aux coings (et/ou courge, poires) et au miel

Préparation : 10 mn, cuisson 1h25. 4 personnes. Ingrédients : 2 oignons / 750 g de coings (et/ou potiron, potimarron, butter-not, poires) / 1 kg d'épaule d'agneau / ½ cuillère à café de poivre / 1 bâton de cannelle / deux pincées de safran / 125 g de beurre / 1 cuillère à café de cannelle / 2 cuillères à soupe de sucre en poudre / 4 cuillères à soupe de miel / sel.

Peler et râper les oignons. Laver les coings, les couper en quartier et les épépiner ; réserver. On peut remplacer les coings en totalité ou en partie par du potiron, du potimarron, du butter-not ou des poires.

Découper la viande en gros dés et la mettre dans une marmite. Ajouter le poivre, le bâton de cannelle, le safran, le beurre et les oignons râpés. Saler. Couvrir d'eau, porter à ébullition et laisser mijoter 45 minutes à petits frémissements.

Ajouter la cannelle et le sucre en poudre et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes. Retirer les morceaux de viande et les réserver au chaud.

Ajouter les coings (et/ou potiron, potimarron, butter-not, poires) dans la marmite et laisser cuire 25 minutes à feu doux.

Disposer la viande et les coings (et/ou potiron, potimarron, butter-not, poires) dans le plat à tajine et arroser avec du miel. Servir bien chaud.

Biscuits à la cannelle - Ingrédients : 270 g de beurre ramolli / 500 g farine / 3 œufs / 150 g de poudre d'amandes / 20 g de cannelle / 250 g de sucre en poudre.

Mélanger le beurre et la farine, ajouter 2 œufs, la poudre d'amandes, la cannelle et le sucre. Bien pétrir à la main et laisser reposer la pâte toute une nuit.

Le lendemain, étendre la pâte sur ½ cm d'épaisseur. Découper les biscuits à l'aide d'emporte-pièces de différentes formes (cœurs, étoiles...) ; avec un capuchon de feutre ou stylo, retirer un rond de pâte dans tous les biscuits formés ; puis les dorer au pinceau avec le troisième œuf légèrement battu.

Faire cuire 20 minutes à four moyen (th 5-6) sur une plaque beurrée et farinée. Décoller les gâteaux au sortir du four et passer un ruban dans le trou de chaque biscuits quand ils sont froids Ainsi ils pourront faire une belle guirlande.