

RECETTES DE FÊTES

LOCALES ET BIO
AVEC DES INGRÉDIENTS
DE LA COOPÉRATIVE

imaginées par **Laurence** du magasin des Venues

- entrée -

Velouté et bâtonnets de persil tubéreux au thym et au miel

- plat -

Parmentier « comme vous voulez »
et salade ravigote

- dessert -

Dessert lacté au sirop de laurier

{entrée} Velouté et bâtonnets de persil tubéreux au thym et au miel

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 50g de beurre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 poireau
- 700g de persil tubéreux
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 100ml de vin blanc sec
- 100ml de crème fraîche
- thym, poivre

Pour les bâtonnets

- 2 gros persil tubéreux ou 4 petits
- 1 càc de miel
- huile d'olive
- thym, sel, poivre

Préparation des bâtonnets

- Lavez et découpez le persil tubéreux en bâtonnets sur la longueur;
- Dans un saladier, enrobez-les d'huile d'olive, de miel et des épices;
- Mettez-les sur une plaque et enfournez-les à 180° pendant 15 minutes.

Préparation du velouté

- Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez l'oignon et l'ail. Faites-les dorer;
- Ajoutez ensuite le poireau, le persil tubéreux et le céleri émincés. Ajoutez le laurier, le thym, le poivre et le sel. Faites sauter 10 minutes. Déglacez au vin blanc;
- Ajoutez l'eau et laissez cuire 20 minutes;
- Retirez le laurier, mixez et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez la crème fraîche;
- Servez accompagné des bâtonnets.



{plat} Parmentier « comme vous voulez » et salade ravigote

Ingrédients pour 4 personnes

- 600g de viande hachée ou de poisson (truite)
- 800g de pommes de terre farineuses
- 1 céleri rave moyen détaillé en petits dés (ou carottes, fenouils, panais ou tout autre légume à votre goût)
- 120ml de crème fraîche
- une noix de beurre
- 1 bouquet de cerfeuil
- muscade
- sel, poivre

Pour la salade

- 1 chicorée pain de sucre
- 1 botte de pourpier
- 4-5 poignées de doucette
- 1 échalote
- 1 persil tubéreux
- moutarde
- vinaigre de vin blanc
- sel, poivre
- huile d'olive

Préparation du parmentier

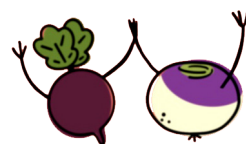
- Épluchez et lavez les pommes de terre. Préparez une purée avec un peu de beurre, de crème et de noix de muscade. Incorporez à cette purée des feuilles de cerfeuil. Maintenez au chaud;
- Détaillez en petit dés le céleri rave (il peut être remplacé par de la carotte, du fenouil, du panais ou tout autre légume selon vos goûts). Passez quelques minutes à la vapeur. Réservez et maintenez au chaud;
- Dans une poêle, rissolez la viande ou le poisson avec un oignon. Émiettez la chair. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Préparation de la salade

- Lavez les légumes. Hachez finement la chicorée pain de sucre afin d'obtenir des rubans;
- Épluchez le persil tubéreux et faites des rubans avec un économe;
- Préparez une vinaigrette avec une càc de moutarde, sel, poivre, et une portion de vinaigre pour trois portions d'huile d'olive.

Montage

- Dans un emporte pièce, mettez la viande ou la chair de poisson. Ajoutez le céleri ou les autres légumes. Recouvrez avec la purée;
- À côté, disposez la salade que vous pouvez agrémenter de graines de votre choix (courges ou tournesol).



{dessert} Dessert lacté au sirop de laurier

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 500ml de lait entier
- 50g de fécule de maïs
- 200ml d'eau
- 80g de sucre
- 20g de noisettes
- 20g de pistaches non salées concassées
- 20g d'amandes toastées
- les grains d'une grenade (facultatif)

Pour le sirop

- 60g de sucre
- 1 feuille de laurier fraîche ou sèche
- 100ml d'eau



Préparation

1. Battez la fécule de maïs avec 100ml de lait froid jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse;
2. Versez le reste du lait avec le sucre et 200ml d'eau dans une casserole. Faites chauffer à feu doux jusqu'à dissolution du sucre;
3. Quand le mélange commence à chauffer, incorporez le mélange fécule/lait. Continuez à battre jusqu'à ce que la préparation épaississe. Retirez du feu et répartissez dans 4 à 6 coupelles;
4. Recouvrez de film alimentaire au contact pour éviter qu'une peau ne se forme à la surface (le film doit toucher la surface de la préparation);
5. Mettez au réfrigérateur au moins 3h (temps de prise).

Préparation du sirop

1. Dans une petite casserole, faites revenir le sucre et l'eau avec la feuille de laurier jusqu'à ce que le sucre soit dissout;
2. Retirez du feu et laissez refroidir (en laissant la feuille de laurier dedans, cela crée une infusion).

Pour servir, retirez le film alimentaire et décorez l'entremet refroidi avec le mélange de noix concassées, quelques graines de grenade et une bonne cuillère à soupe de sirop.

Joyeuses fêtes de la part de toute l'équipe !

Horaires de fin d'année

mardi 24 décembre: 9h-13h
mercredi 25 décembre: fermé
mardi 31 décembre: 9h-13h
mercredi 1^{er} janvier: fermé

NOS RECETTES

Chaque quinzaine, nous vous proposons une recette de saison, imaginée pour la cuisine de tous les jours. Retrouvez-les toutes sur www.lpp.coop/recettes



disponibles dans nos magasins

7 PRODUITS MAXIMUM

LOCAUX ET DE SAISON

sans compter les produits de base (épices, huile, beurre...)



ENVIRON

15MIN DE PRÉPARATION

SANS LES CUISSONS

avec un peu d'habitude

À PROPOS DE NOUS

Les Petits Producteurs est une coopérative de magasins d'alimentation locale et/ou biologique qui vise à favoriser l'accès de tous les liégeois-es à une alimentation de qualité, tout en soutenant les petits producteurs.

Trois magasins: à Liège (Neuvicé, Sainte-Walburge, Vennes)

www.lespetitsproducteurs.be

en Neuvicé

en Neuvicé 34
4000 Liège
04/358.51.53

Sainte-Walburge

rue Sainte-Walburge 22
4000 Liège
04/224.07.41

Vennes

avenue Reine Elisabeth 1
4020 Liège
04/226.45.52

Horaires

mardi: 12h-18h30
mercredi > samedi:
10h-18h30
dimanche: 9h-14h
fermé lundi

Horaires

mardi > vendredi:
9h-13h et 14h-18h30
samedi: 9h-18h
fermé dimanche et lundi

Horaires

mardi > vendredi:
9h-13h et 14h-18h30
samedi: 9h-18h
fermé dimanche et lundi