

## Recettes d'hiver

### Velouté de céleri-rave au roquefort

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 mn ; Cuisson : 30 mn  
150 g de roquefort  
500 g de céleri-rave  
1 pomme de terre (150 g)  
4 brins de ciboulette  
10 cl de crème liquide  
bouillon de volaille ou de légumes



- 1- pelez le céleri et la pomme de terre ; rincez les à l'eau et découpez les en gros cubes;
- 2- portez à ébullition 75 cl d'eau; faites fondre une tablette de bouillon de volaille ou de légumes; ajoutez les cubes de céleri et pommes de terre; laissez cuire pendant 30 mn;
- 3- mixez la soupe pour obtenir un velouté; ajoutez ensuite la crème liquide;
- 4- coupez le roquefort en petits morceaux; versez-les sur le velouté chaud; mélangez rapidement en utilisant un fouet;
- 5- dégustez sans attendre, parsemé de ciboulette ciselée.

**CONSEIL :** faites un plat complet de cette soupe, en y ajoutant des fines ranches de lard fumé dorées à la poêle. Accompagnez de tranches de pain de campagne grillées, d'une petite salade agrémentée d'un oeuf poché.



### Marmelade Pamplemousse - Orange - Citron

Pour 6 à 7 pots de marmelade:

- 1 pamplemousse non traité;
- 1 orange non traitée;
- 1 citron non traité;
- 2 kg de sucre;
- du temps : 2 nuits + 45 mn de cuisson

*Recette :*

- 1- couper les fruits en petits morceaux avec la pelure;
- 2- laisser tremper dans 3 litres d'eau pendant 1 nuit;
- 3- faire cuire et réduire à 2 litres;
- 4- ajouter 2 kg de sucre et laisser reposer 1 nuit;
- 5- cuire environ 45 minutes.

PS: garder les pépins pendant la processus permet de donner davantage de goût à la marmelade, puis les enlever après la dernière cuisson.

## ***Soupe au chou rouge, lait de chèvre et jambon fumé***

Ingrédients :

1 chou rouge de taille moyenne;  
1 gros oignon;  
1 à 2 pommes de terre selon la consistance de la soupe désirée;  
250 g. environ de jambon fumé;  
250 ml environ de lait de chèvre (en grande surface);  
éventuellement, 1 cube de bouillon de viande;

*Recette :*

- 1- faire revenir l'oignon émincé dans une casserole;
- 2- ajouter les pommes de terre coupées en morceaux;
- 3- ajouter le chou coupé en lamelles (+ cube de bouillon);
- 4- Couvrir d'eau et laisser cuire +/- 20 à 30 minutes.
- 5- Arrêter la cuisson, et ajouter le jambon fumé;
- 6- Passer au mixer;
- 7- Ajouter le lait de chèvre et assaisonner.

