

24 mai 2013

Galettes pois-cassés et panais

CUEILLETTE JARDIN BOTANIQUE

Soupe de fanes de radis
Galettes de pois-cassés et panais
salades
Fondant de rhubarbe

GALETTES POIS-CASSES ET PANAIS

Pour 4 personnes:

- ◇ 250 g de pois-cassés
- ◇ 1 panais
- ◇ 1 oignon
- ◇ 1 gousse d'ail
- ◇ 1 cuillère à café de gingembre râpé
- ◇ Poivre et sel

Cuire les pois-cassés, 15 minute en cocotte minute.

Râper et éplucher tous les légumes.

Ajouter les pois cassés, mélanger.

Assaisonner

Faire des galettes et les faire frire à la poêle avec de l'huile d'olive 2 à 3 minutes

Participants:

Suzanne
Florence
Corinne
Bernard
Bruno
Khokha
Laurent
Catherine
Bénédicte



SOUPE DE FANES DE RADIS

- ◇ fanes de 2 bottes de radis
 - ◇ 1 oignon
 - ◇ 1 gousse d'ail
- ◇ 2 pommes de terre
 - ◇ 1 litre d'eau
 - ◇ un bouillon cube

Mettre dans une cocotte
Laisser cuire 20 minutes après
l'ébullition
Mixer au mixer plongeant.
Vérifier l'assaisonnement.
Ajouter de la crème fraîche.