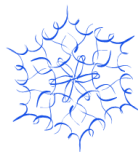


Menu Hivernal

Pour 4 personnes

Couper tous les légumes en petits dés, peler et épépiner les tomates, les verser dans une grande cocotte et recouvrir d'eau froide.

Porter à ébullition et laisser cuire une heure. Préparer le pistou en écrasant 2 gousses d'ail et le basilic avec une grosse pincée de sel, incorporer l'huile et mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une sauce onctueuse. Verser la soupe dans une soupière et ajouter le pistou avant de servir.



Entrée
Soupe au Pistou

Plat
Filets de Veau en Papillotes
Purée de Céleri

Dessert
Salade de Clémentines
aux Fruits Exotiques

Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6). Eplucher et émincer les légumes. Les faire dorer légèrement dans le beurre, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et assaisonner. Faire cuire 6 minutes à couvert. Découper quatre carrés d'aluminium, disposer au centre les légumes, les herbes et les filets de veau. Fermer les papillotes et faire cuire à four chaud pendant 10 minutes.

Eplucher les céleris, les couper en grosses tranches et les citronner. Peler les pommes de terre. Faire bouillir 3 litres d'eau avec la farine et le jus d'un citron. Ajouter les pommes de terre et le céleri. Faire cuire 30 à 40 minutes jusqu'à ce que les légumes s'écrasent. Egoutter et passer au moulin. Remettre la purée sur feu doux et y ajouter le lait, le beurre, la muscade, le sel et le poivre.



Eplucher les clémentines, la mangue et la papaye. Séparer les quartiers de clémentines. Couper la mangue et la papaye en lamelles fines. Brosser le citron sous un filet d'eau froide. Le sécher et râper le zeste finement. Presser ensuite son jus. Répartir les lamelles de mangue et de papaye sur quatre assiettes à dessert. Ajouter les quartiers de clémentine. Arroser de jus de citron vert et parsemer de zeste râpé. Saupoudrer de sucre cristal et réserver au frais jusqu'au moment de servir.



Ingrédients

- 4 Carottes _ 3 Poireaux _ 3 Navets _ 200 g de Haricots Verts _ 2 Tomates _ 3 Courgettes _ 1 Branche de Céleri _ 4 Gousses d'Ail _ 1 Bouquet de Basilic _ 2 Cuillères à Soupe d'Huile d'Olive _ Sel
- 4 Filets de Veau de 120 g Chacun _ 20 g de Beurre _ 1 Oignon _ 1 Carotte _ 1 Blanc de Poireau _ 4 Cuillères à Soupe de Fines Herbes Hachées (persil, thym, ciboulette...) _ Sel _ Poivre
- 2 Petits Céleris-Rave _ 600 g de Pommes de Terre _ 2 Cuillères à Soupe de Farine _ 2 Citrons _ 80 mL de Lait _ Noix de Muscade _ 20 g de Beurre _ Sel _ Poivre
- 4 Clémentine _ 1 Mangue _ 1 Papaye _ 1 Citron Vert _ 1 Cuillère à Soupe de Sucre Cristal