

VELOUTE DE CITROUILLE

Citrouille
Oignons
Huile
Cumin
Sel, poivre
Vache qui rit

Faire revenir les oignons dans l'huile, ajouter le cumin, le sel et le poivre, mettre la citrouille, couvrir d'eau et laisser mijoter, à la fin de la cuisson, rajouter la vache qui rit, mixer et déguster.

MOJETTES DE VENDEE

Pour 4 personnes
100 gr de mojettes par personne
3-4 carottes
2 oignons
5 tr ventrèches
graisse de canard ou huile
ail, persil, thym, laurier
sel, poivre

Faire revenir les oignons coupés dans la graisse de canard ou l'huile ainsi que la ventrèche et les carottes, l'ail et le persil haché, ajouter les mojettes, le bouquet garni de thym et laurier, couvrir d'eau 5 cm au-dessus des haricots et laisser cuire doucement...

COMPOTE POMMES POIRES

Pour 4 personnes
4 pommes
2 poires
1 citron
1 cuillère à soupe de sucre
vanille liquide