

## Les incroyables pomme de terre ... en salade

### Ingrédients (6 personnes)

- ⤴ 1,5kg pommes de terre
- ⤴ 1 Échalote
- ⤴ 2 CS Huile d'olive
- ⤴ 1 CS Huile de tournesol
- ⤴ 1 cc de cumin poudre
- ⤴ sel et poivre
- ⤴ 20gr persil
- ⤴ demi citron confit haché
- ⤴ 80 gr d'olives noires dénoyautés
- ⤴ 1 cc curcuma poudre
- ⤴ 20gr de petit pois
- ⤴
- ⤴ \* cc = cuillère à café
- ⤴ \* cs = cuillère à soupe

### Préparation

1. Couper les pommes de terre en dès et les faire cuire dans l'eau avec une cuillère à café de curcuma.
2. Hacher l'échalote, le persil et le citron confit ensemble
3. Ecosser les petits pois et les verser au fond du saladier
4. Verser les pommes de terre chaudes sur les petits pois puis ajouter l'ensemble des ingrédients et mélanger.
5. Servir chaud où tiède

## Tzatziki de betterave

### Ingrédients (15 petites parts):

- ⤴ 0,5 kg betterave cuite
- ⤴ 2 gousses d'ail
- ⤴ 250 gr de fromage blanc
- ⤴ 3 CS d'huile d'olive
- ⤴ 1 oignon frais
- ⤴ 1 CS de Za'atar
- ⤴ 30 gr de sirop de datte
- ⤴ quelques branches de menthe
- ⤴ sel

### Préparation

1. Éplucher les betteraves et les couper en gros morceaux pour rentrer dans le mixer
2. Mixer les betteraves et ajouter l'ail pressé
3. Dans un saladier, mélanger le Za'atar et le fromage blanc, l'huile, le sel et le sirop de datte.
4. Hâcher l'oignon et la menthe et parsemer le tzatziki avec le mélange.

## Soupe épicée potiron–pois chiche

### Ingrédients pour 8

- 200 gr pois chiches cuits
- 200 gr oignon
- 850 gr de potiron
- 200 gr pomme de terre
- 4 gousses d'ail
- 50 gr gingembre frais
- 9 gr graines de moutarde jaune
- 4 gr coriandre poudre
- 4 gr curcuma poudre
- 2,5 gr cardamome graines
- 3 tiges de citronnelle
- 30 gr piment rouge
- 25 cl bouillon végétal
- 40 cl lait de coco
- 50 gr de coriandre fraîche
- 1 citron

### Préparation :

1. Couper en petits dés les oignons, le potiron et les pommes de terre.
2. Dans un robot préparer la pâte à épices en mixant le gingembre, l'ail, la citronnelle et le piment rouge.
3. Faire revenir dans l'huile les oignons et ajouter la coriandre en poudre, le curcuma en poudre, les graines de moutarde et les graines de cardamome.
4. Ajouter le potiron et les pommes de terre. Les faire revenir quelques minutes, puis ajouter la pâte d'épices. Ajouter les pois chiches cuits et recouvrir le tout du bouillon et lait de coco.
5. Faire mijoter jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
6. Eteindre le feu et verser la coriandre fraîche et le jus de citron et déguster...

## Compote pomme–figue–verveine

### Ingrédients (6 personnes):

- ⤴ 750gr de pommes à compote
- ⤴ 50 gr de sucre roux
- ⤴ 1/2 citron (zeste)
- ⤴ 50 gr de figues séchées
- ⤴ 15 gr feuilles de verveine séchées

### Préparation

1. Faire cuire les pommes avec le sucre, les figues et les zestes
2. éteindre le feu et ajouter les feuilles de verveine séchées à la fin de la cuisson.