

- ✓ Panais rémoulade
- ✓ Escalope de volaille et potiron grillé aux épices
- ✓ Galette des rois aux pommes

### *Panais rémoulade*

Ingrédients pour 8 personnes :

- ✓ 6 panais
- ✓ le jus de 2 citrons jaunes
- ✓ 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- ✓ 250g de fromage blanc
- ✓ 2 cuillères à soupe de moutarde en grains
- ✓ 1 bouquet de ciboulette finement émincée



**Préparation:**

- Eplucher et râper les panais et les mettre dans un grand saladier.
- Préparer la sauce en mélangeant tous les autres ingrédients.
- Verser la sauce sur les panais, saler et poivrer. Bien mélanger. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

### *Escalope de volaille et potiron aux épices*

Ingrédients pour 8 personnes :

- ✓ 8 escalopes de volaille
- ✓ 3,2 kg de potiron
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 8 pincées de cannelle
- ✓ 8 pincées de cumin
- ✓ 8 pincées de curry
- ✓ 1 brique de coulis de tomate
- ✓ sel, poivre



**Préparation**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver le potiron et le couper en gros dés, sans enlever la peau.
- Placer les morceaux de potiron dans un saladier. Arroser avec l'huile d'olive, saler, poivrer et saupoudrer avec les épices. Mélanger.
- Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé. Disposer les morceaux de potiron sur la plaque et enfourner pour 15 minutes à 180°C (chaleur tournante).
- Retourner les morceaux et prolonger la cuisson de 25 minutes.
- Faire cuire les escalopes de volaille dans une poêle sans matière grasse. Si la viande attache, déglacer avec un peu d'eau.
- Ajouter le coulis de tomate et assaisonner de sel et de poivre.

Mes notes :



## *Galette des rois aux pommes*

### Ingrédients pour 8 personnes :

- ✓ 2 rouleaux de pâte feuilletée
- ✓ 4 pommes Royal gala
- ✓ 1 cuillère à café d'arôme vanille
- ✓ 2 cuillères à café de cannelle
- ✓ 1 cuillère à café de miel
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 1 fève



### **Préparation :**

- Eplucher les pommes et les couper en dés.
- Faire compoter les pommes dans une poêle à feu doux.
- Dans un saladier, mélanger l'arôme vanille, la cannelle et le miel ; ajouter la compotée et mélanger délicatement. Laisser reposer 10 minutes.
- Étaler la première pâte feuilletée et la piquer. Y verser la compotée, et étaler jusqu'à 3 cm du bord. Glisser la fève dans la compotée.
- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mouiller le bord de la pâte avec de l'eau, recouvrir avec la deuxième pâte, et souder les pâtes ensemble.
- Strier la pâte avec la pointe du couteau et dorer au pinceau avec le jaune d'œuf délayé avec une cuillère à soupe d'eau.
- Enfournier et laisser cuire à 180°C (thermostat 6) durant 30 minutes.

### **Mes notes :**

