TOUS EN CUISINE

AVEC FANNY DOU

Styliste culinaire

Tél. 06 73 01 18 19 - **doufanny@hotmail.fr** - www.doufanny.fr

Pot au feu de poulet
aux légumes anciens

INGRÉDIENTS

- 1 panais
- 1 rutabaga
- 1 navet boule
- 1 navet blanc
- 2 pommes de terre vitelotte
- 1 carotte jaune
- 1 carotte
- 1 carotte noire
- 4 cuisses de poulet
- 2 oignons
- 4 c. à soupe de Porto
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation : 20min. Cuisson : 1h. Pour 4 personnes

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Peler les oignons et les émincer. Dans une cocotte, faire dorer le poulet dans l'huile chaude et rajouter les oignons. Les faire fondre à feu doux pendant 10min.
3. Pendant ce temps, éplucher tous les légumes et les couper en bâtonnets.
4. Verser le porto dans la cocotte ainsi que tous les légumes et la coriandre ciselée. Assaisonner, mélanger et verser de l'eau à mi-hauteur. Prolonger la cuisson à feu vif jusqu'à ébullition.
5. Terminer la cuisson à couvert au four 45min. Les légumes doivent être tendres.
6. Servir accompagné d'une bonne mayonnaise maison.

Muffins au fromage chèvre
pommes et miel

Préparation : 20min. Cuisson : 25min. Pour 4 personnes

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Concasser les noix et éplucher la pomme. Emietter le fromage de chèvre et couper la pomme en lamelles très fines.
3. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel. Dans un autre, battre les œufs en omelette, ajouter l'huile, le fromage de chèvre, les noix, la pomme et le mélange farine/levure. Mélanger à l'aide d'une spatule.
4. Beurrer des moules à muffins et y verser la préparation. Cuire 25min jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés. Vérifier la cuisson en insérant la lame d'un couteau. Si elle ressort sèche, les muffins sont cuits, sinon, prolonger la cuisson.
5. Servir tiède ou froid en accompagné d'une salade verte.

INGRÉDIENTS

- 200g de fromage de chèvre
- 30g de noix
- 1 pomme
- 1 c. à soupe de miel
- 100ml d'huile d'olive
- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Sel, poivre
- Beurre pour le moule