



# Panier de légumes du 23 mai

## Faire chou blanc

Cette semaine, nous allons faire court !

L'expression « faire chou blanc » pourrait venir du Berry où un coup se prononçait "choup" en dialecte berrichon.

Au jeu de quilles, très en vogue au XVI<sup>e</sup> siècle, un c[h]oup blanc était un coup nul, sans résultat.

Un autre « coup blanc », pourrait venir de la fumée blanche produite autrefois par des coups de feu tirés, même sans aucun résultat.

## A cuisiner : quiche chou - pomme de terre et sa salade de printemps

### Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 gros pot de crème fraîche épaisse
- 1 paquet de lardons (demander par exemple au boucher de vous découper des lardons dans un morceau de lard fumé, c'est tellement meilleur que des lardons en barquette !).
- 6 œufs
- les légumes du panier

### Préparation

- Préchauffez le four à 180°.
- Dans un saladier, versez la crème fraîche, les œufs, le poivre (pas de sel, les lardons suffiront). Batte le tout.

- Etalez la pâte feuilletée dans un moule en la piquant avec une fourchette.
- Coupez des petits dés de pomme de terre (5mm de côté environ).
- Emincez le chou, le blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Dans une poêle, faites revenir le chou et les dés de pomme de terre avec des lardons. Ne mettez pas d'huile, c'est la graisse des lardons qui va servir et en même temps donner du goût aux légumes.
- Versez sur la pâte la crème fraîche avec les œufs battus, le chou, les lardons et les dés de pomme de terre.
- Enfournez en surveillant la cuisson (piquez la pointe d'un couteau au milieu de la quiche pour voir si elle est cuite).
- Servez avec une salade méli-mélo (ciselez finement des feuilles de chêne, de l'épinard, du cresson et de l'oseille)

Bon appétit !