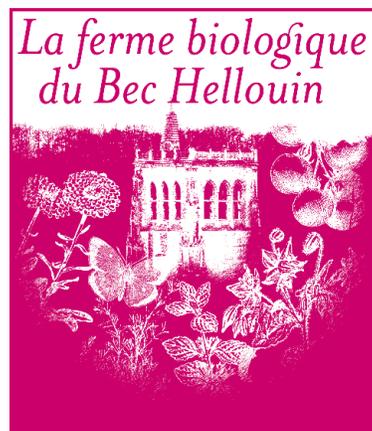


Panier de légumes du 25 Mars



A cuisiner :

Pesto de mizuna aux noisettes

Aujourd'hui je vais vous faire part d'une des recettes que l'on utilisait dans l'un des restaurants où j'ai travaillé, « Les grès » en Bourgogne.

Cette recette nous permettait à moi et mon ancien chef (Jérôme Bigot) de rebondir sur pas mal de plats différents, de la truite de Banka en gravlax à la poitrine de cochon au citron confit. Bref, une souplesse d'utilisation qui sort de la traditionnelle utilisation en garniture de bonne « pasta ».

Ingrédients :

- 100g de mizuna,
- 2 cuillères à soupe de noisettes
- 10cl d'huile de noix de qualité

Laver les feuilles de mizuna et les couper pour faciliter le mixage, les placer dans un récipient à bords hauts, rajouter ensuite les noisettes et l'huile de noix puis mixer avec un robot plongeur jusqu'à obtenir une texture homogène mais pas tout à fait lisse...

Le pesto se conserve quelques jours au frais, pas trop longtemps pour ne pas altérer son goût...

La Poire de Terre

La poire de terre ou Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) est une plante pérenne originaire d'Amérique du sud. Ses tubercules ressemblent à ceux des dahlias ou des pommes de terre allongées et effilées aux bouts. Les tubercules se mangent crus ou cuits. Les feuilles sont également comestibles et se « farcent » comme les feuilles de chou ou de vignes.

Le goût de ces tubercules est assez difficile à définir : Entre pastèque, pomme et poire. Je retrouve aussi le goût des bonnes carottes nouvelles. Sa chair est ferme, croquante et très juteuse ('yacon' veut dire 'racine d'eau' dans le langage des incas).