

# AVRIL

Ragoût de fèves au bacon  
Pomme en rosace

## Ragoût de fèves au bacon

Ingrédients pour 4 personnes :  
3 kg de fèves fraîches ou 600 gr de fèves écossées  
1 petite botte d'oignons nouveaux  
2 gousses d'ail  
300 gr de bacon  
1 cube de bouillon de légumes  
1 brin de thym frais  
Huile d'olive  
Sel  
Poivre noir

Recette :

Écosser les fèves, les faire cuire 2 minutes à l'eau bouillante et retirer les peaux blanches après avoir rafraîchi les gousses.

Éplucher les oignons et l'ail.

Émincer l'oignon. Hacher l'ail.

Dans une sauteuse, faire revenir sans les colorer les oignons et le bacon.

Ajouter les fèves, l'ail, le cube de bouillon, le thym, 1 verre d'eau, saler et poivrer et laisser cuire à couvert et à feu doux, 30 minutes

Éplucher les pommes de terre et les rutabagas et les couper en morceaux.

Les faire cuire ensemble à l'eau ou au cuit-vapeur pendant 40 mn environ (ils doivent être faciles à écraser en fin de cuisson).

Dans un saladier, mélanger l'huile, le lait, le persil, le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajouter les légumes et mixez le tout... c'est prêt !

Astuce : On peut ajouter des tomates fraîches ou des tomates en conserves pour varier le goût.

## Pomme en rosace

Ingrédients (pour 6 personnes) :  
2 pommes rouges  
½ jus de citron  
3 cuillères à soupe de confiture d'abricot  
Cannelle en poudre  
1 pâte feuilletée

Recette :

Préchauffer le four à 190°C.

Laver les pommes. Couper les pommes en deux, ôter les pépins et faire de très fines tranches.

Les cuire dans un saladier au micro-ondes avec le ½ jus de citron additionné de 3 cuillères à soupe de confiture et 2 ml d'eau.

Couper des lamelles de pâte feuilletée de 5 cm environ ( 6 longueurs environ).

Déposer de la confiture au pinceau sur la pâte, y installer les pommes superposées en les faisant déborder d'un centimètre de la pâte. Saupoudrer de cannelle.

Rouler le tout en rosace. Installer dans des moules à muffins et cuire 35 minutes à

**190 °C.**

**Cuisson : 35 min Préparation 15 min**

**Astuce : Ce dessert pourra être servi tiède avec une boule de glace à la vanille.**