



### Le coin des recettes ● ● ●

#### Crème brûlée aux poireaux et aux noisettes

*Ingrédients pour 4 personnes*

500 g de poireaux  
6 jaunes d'œufs  
30 cl de crème fleurette  
30 cl de lait  
4 cuillères à café de cassonade (1 par crème brûlée)  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
120 g de noisettes concassées  
Fleur de sel, poivre

#### Préparation

Conservez le blanc des poireaux et un tiers du vert. Fendez-les en quatre dans la longueur, rincez-les séchez puis les émincez finement.

Faites revenir les poireaux dans l'huile et laissez cuire à feu moyen en remuant régulièrement pendant environ 10 min.

Préchauffez le four à 150°C (th.5)

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs, 10 g de cassonade, la crème et le lait. Salez, poivrez et fouettez.

Répartissez la fondue dans les ramequins, parsemez de noisettes et couvrez de la préparation à la crème.

Cuisez durant 40 à 45 minutes au four.

Laissez refroidir puis réservez 2 h minimum au réfrigérateur.

Parsemez chaque coupelle d'une pincée de fleur de sel et saupoudrez de cassonade.

Caramélisez au chalumeau ou, enfournez en position grill, le plus haut possible sur la plaque du four jusqu'à ce que les crèmes brûlées soient bien dorées.

#### Gratin de radis

*Ingrédients pour 4 personnes*

2 bottes de radis roses  
20 cl de crème épaisse  
250 g de gruyère râpé  
50 cl de vin blanc  
3 œufs  
2 échalotes  
1 gousse d'ail  
sel, poivre  
muscade  
coriandre

#### Préparation

*Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).*

*Lavez et effeuillez les radis.*

*Préparez une marinade :*

*Dans un bol, mélangez le vin blanc, les échalotes, l'ail et les herbes. Salez et poivrez.*

*Faites mariner les radis au moins 2 heures.*

*Egouttez puis coupez les radis en rondelles.*

*Dans un bol, mélangez la crème et les œufs. Salez, poivrez.*

*Versez cette dernière préparation dans un plat allant au four.*

*Disposez les radis sur la préparation.*

*Recouvrez de gruyère et d'une pincée de muscade.*

*Enfournez pendant 40 minutes.*

*Servez bien chaud.*

#### Soupe au céleri, poireaux et lait de coco

*Ingrédients pour 4 personnes*

*1/2 céleri-rave, 2 poireaux, 1 oignon, 1,2 litre d'eau, 30 cl lait de coco, sel, poivre*

#### Préparation

Pelez et coupez l'oignon, le céleri, les poireaux. Faites cuire dans une casserole d'eau salée environ 30mn. Mixez. Ajoutez le lait de coco, mixez à nouveau. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Déposez une pincée de fleur de sel, juste avant de servir.



Retrouvez-nous sur notre page  
Facebook « Arozoar Cocagne »



FR-BIO-01  
Agriculture France

**Salon "Balade à la ferme" Du vendredi 3 au dimanche 5 décembre 2021**

3ème édition du salon "Balade à la ferme" organisé par l'association Balade à la ferme en partenariat avec la Chambre d'agriculture, la CDA, le Conseil Départemental, la région Nouvelle-Aquitaine et le Parc des Expositions.

Venez à la rencontre de nos producteurs et nos éleveurs. Vous pourrez faire votre marché, vous baladez parmi les animaux de la ferme, jouez dans un espace dédié aux enfants, testez du matériel agricole et connecté, vous pourrez également manger

Dans une ferme géante reconstituée, venez redécouvrir l'essence de l'agriculture au travers d'activités ludiques distillant de nombreux messages pédagogiques. Ici on parle de la filière céréales, de l'élevage laitier et allaitant, de la viticulture, de l'agroforesterie, de la biodiversité et de l'eau !

Venez faire votre marché parmi plus de 25 producteurs de Charente-Maritime. Déambulez entre les apiculteurs, les viticulteurs, et les éleveurs. Succombez aux produits fabriqués dans notre département et faites votre choix parmi les œufs, la confiture, les volailles, les fromages de vaches et de chèvres, le miel et les confiseries, les brioches, les gâteaux, le pastis de l'île de Ré, le lapin, l'autruche, les produits laitiers, les fruits et les légumes, le pineau, le cognac, le vin, la bière, les plantes aromatiques, les pâtes ou encore les huîtres et la spiruline !

Découvrez aussi les cosmétiques a base de lait d'ânesse ! N'oubliez pas de rapporter de délicieuses conserves !

Venez redécouvrir et contempler les vaches, les moutons, les chèvres, les poules, les canards, les lapins, les cochons, les autruches, les baudets du Poitou et bien d'autres animaux encore ! Assistez à la tonte des moutons, regardez le travail du maréchal-ferrant, admirez les animaux de concours.

Retrouvez toutes les informations sur [www.baladealaferme.charente-maritime.chambagri.fr](http://www.baladealaferme.charente-maritime.chambagri.fr)



Marché de Noël ● ● ●

**Marché de Noël à LANDRAIS**

Plusieurs animations proposées, le tout dans une ambiance chaleureuse et illuminée !

Décorations et illuminations de Noël, émerveillement des petits et des grands !

Buvette et restauration le samedi midi et soir ainsi que le dimanche midi : tartiflette, lasagnes, chocolat chaud, vin chaud, crêpes...le tout fait maison !

Tombola : une Nintendo Switch à gagner et de nombreux lots offerts par les exposants.

Le jeu du pèse panier gourmand : un à gagner le samedi et un à gagner le dimanche.

Photos avec le Père Noël le samedi de 14h à 18h et le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 16h.

Salle des fêtes  
Place de la mairie  
À Landrais  
Du samedi 4 au dimanche 5 décembre 2021 de 10h à 18h.