



[www.marchevieuxport.com](http://www.marchevieuxport.com)

## Soupe froide de radis aux pommes

Pour 4 gourmands

### **Au marché :**

500 ml (2 tasses) de feuille de radis  
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet  
2 pommes de terre  
1 pomme  
30 ml (2 cuill. à soupe) de beurre  
15 ml (1 cuill. à soupe) d'ail haché  
5 ml (1 cuil. à thé) de miel  
8 radis  
125 g de fromage à la crème  
Au goût de sel et poivre

### **Méthode :**

Laver les feuilles de radis.  
Émincer finement les pommes de terre.  
Suer l'ail dans le beurre, ajouter les pommes de terre, la moitié de la pomme et le bouillon, cuire pendant 20 minutes.  
Ajouter les feuilles de radis et cuire 10 minutes.  
Ajouter le fromage, le miel, assaisonner et passer au mixer. Passer au tamis et réfrigérer.  
Couper les radis en petite julienne. Couper la demi-pomme restante en petits dés.

### **Sur le moment :**

Servir bien frais avec la julienne de radis et les dés de pomme en garniture

## Aubergine grillée farcie à l'agneau comme une moussaka

Pour 4 gourmands

### **Au marché :**

1 aubergine  
1 tranche de pain  
1 œuf  
1 oignon haché  
300 g (10 onces) d'agneau haché  
15 ml (1 cuill. à soupe) d'ail haché  
30 ml (2 cuill. à soupe) de persil haché  
60 g (2 onces) de fromage féta

250 ml (1 tasse) de sauce tomate aux légumes  
250 ml de lait  
15 ml (2 cuill. à soupe) de beurre  
15 ml (1 cuill. à soupe) de farine  
30 ml (1 cuill. à soupe) de parmesan râpé  
30 ml (2 cuill. à soupe) d'huile d'olive  
Au goût de sel et poivre

**Méthode :**

Trancher l'aubergine en fine tranches sur la longueur. Parsemer de sel et laisser dégorger une heure.

Badigeonner les tranches d'aubergine d'huile d'olive.

Cuire 2 minutes de chaque côté sur le barbecue.

Ôter la croûte du pain, couper en petits morceaux, déposer dans un bol, ajouter l'œuf et bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter l'oignon haché avec l'agneau, l'ail, le persil et le féta coupé en petits dés, bien mélanger, assaisonner.

Placer la farce sur les tranches d'aubergines et rouler comme un cannelloni.

Verser la sauce tomate dans un plat, ajouter les roulades d'aubergine. Cuire au four à 180 C (350F) pendant 20 minutes.

Cuire la farine avec le beurre, ajouter progressivement le lait tout en mélangeant au fouet, cuire jusqu'à épaississement, ajouter le parmesan et assaisonner.

**Sur le moment :**

Servir l'aubergine farcie avec la sauce tomate et napper de sauce parmesan.

**Recette proposée par**

Christophe Alary (Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère)