**Crème de céleri chou-fleur huile de noix amandes torréfiées**

Faire revenir les oignons dans huile et beurre ajouter les légumes à rôtir un peu puis déglacer au vin blanc

Couvrir avec un bouillon ou de l’eau, sel poivre, laisser cuire passer au mixer ajouter de la crème liquide et laisser réduire

Servir avec un filet d’huile et amandes

**Flan chèvre / épinards au curry**

faire fondre les épinards dans l’huile d’olive salé poivré ajouter de l’ail

Dans un bol mélanger 2 œufs et 40cl de crème liquide un fromage frais de chèvre et de la bûche sel poivre curry

Ajouter les épinards bien mélanger et enfourner

**Biscuits apéro**

100gr de beurre mou

200gr de farine

environ 10cl d'eau

2 œufs

sel poivre

herbes sèches

Dans un bol mélanger le tout en incorporant l’eau petit à petit jusqu’à l’obtention d’une pate ferme pour l’étendre

rouler la pâte et à l’aide d’un emporte pièce faire vos biscuits

sur une plaque enfourner à 180°

**Cervelle de Canut**

Dans un bol mélanger le fromage blanc fermier l’huile d’olive, le citron, sel poivre, piment d’espelette, ail, oignon rouge et des herbes fraiche émincées (au gout)

Laisser reposer un minimum

**Tartare de betteraves à la coriandre sur lit d’endives**

Couper la betterave en julienne ainsi que l’oignon rouge et la coriandre fraîche sel poivre citron huile et graine de sésame

Présenter sur une feuille d’endive

**Navets rotis au miel**

Couper des petits navets  bien fermes sans les éplucher (bio) en deux ou 4 selon la taille les faire rôtir doucement dans du beurre salé ajouter le miel pour déglacer

Servir avec des toasts de chèvre

**Champignon sautés persillade ail**