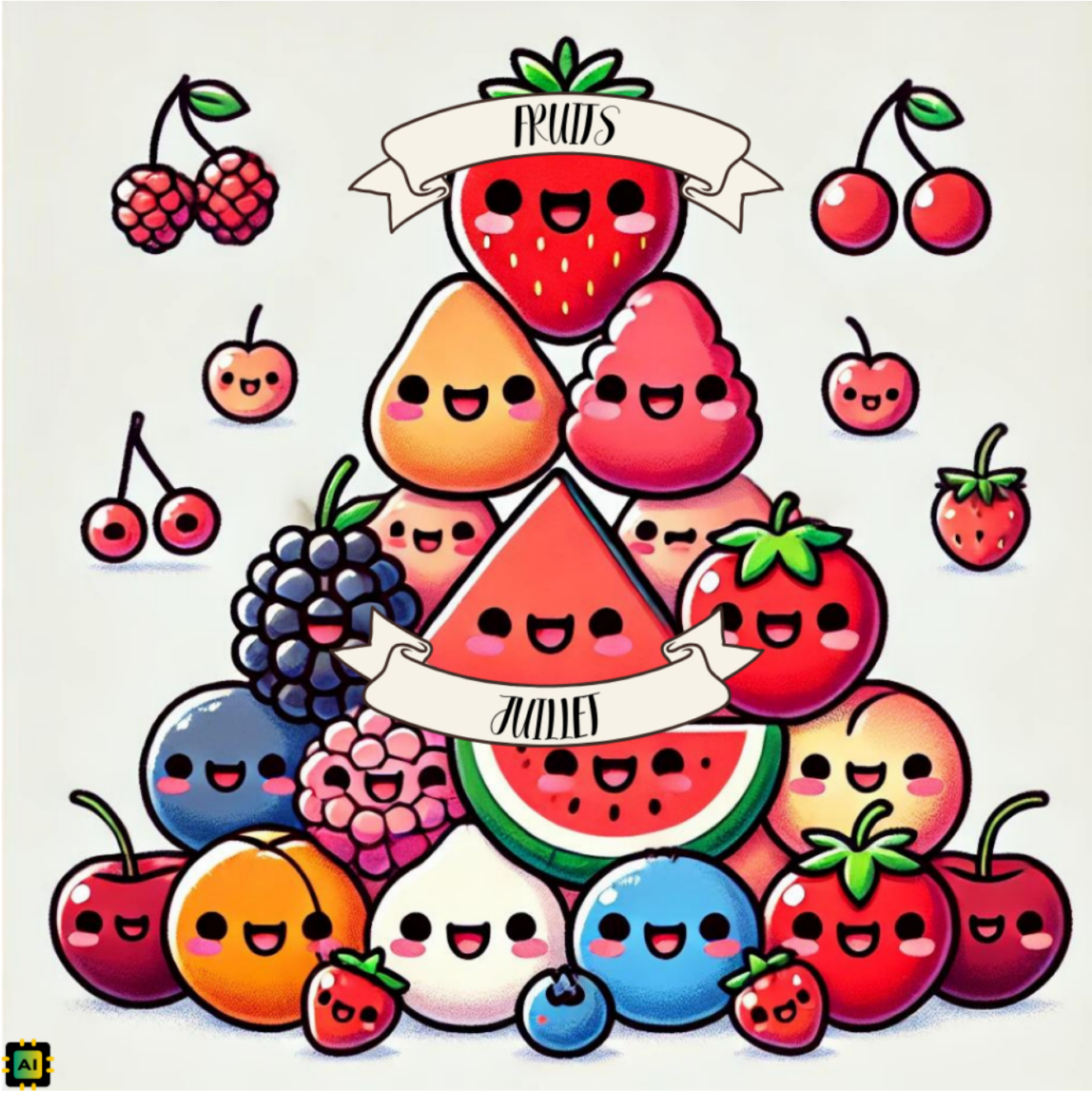
C’est de saison ! – JUILLET –

Légumes de Juillet



Fruits de Juillet

- Tomates (toutes les variétés : cerises, cœurs de bœuf, roma, etc.)
- Courgettes (vertes et jaunes)
- Aubergines (violette, blanche, rayée)
- Poivrons (rouges, jaunes, verts)
- Haricots verts (fins, beurre, mange-tout)
- Concombres
- Radis (noirs, roses, rouges)
- Carottes

- Oignons
- Échalotes
- Courges (butternut, potimarron, spaghetti)
- Salades (laitues, batavias, frisées)
- Fenouil
- Pommes de terre nouvelles
- Betteraves
- Poireaux
- Piments
- Épinards
- Choux (chou-fleur, chou frisé, chou rave)

- Fraises
- Framboises
- Cerises
- Abricots
- Pêches
- Nectarines
- Melons (charentais, cantaloup)
- Pastèques
- Prunes (reine-claude, mirabelles)
- Figues
- Groseilles
- Cassis
- Mûres
- Myrtilles
- Pommes (premières variétés estivales)

Cette une saison riche, alors mettez l’arc-en-ciel dans votre assiette pour un tourbillon de délices et de bonheur !

Smoothie Grenade, clémentine & vanille

Pour démarrer le matin ou encore en collation l’après midi, j’aime me faire des smoothie. J’adore les smoothie avec de la banane ou de la mangue, mais j’avais envie de changer…

Ingrédients pour 1 smoothie : 1/2 grenade – 1 clémentine – 1 citron vert – 1cc d’extrait naturel de vanille – 5 ou 6 amandes entière – 20cl lait de soja.

Dans un blender, versez le lait de soja avec la vanille liquide.

Zestez finement à l’aide d’une râpe la moitié du citron vert.

Ensuite, roulez et pressez le citron vert dans le blender.

Épluchez la clémentine et ajoutez-la dans le blender.

Enfin, au dessus d’une assiette, coupez la grenade en 2. Puis placez la moitié à utiliser dans votre main, l’intérieur dans

la paume, les doigts légèrement écartés. À l'aide d'un spatule plate, tapez le dessus de la grenade pour libérer les graines. Une fois toutes les graines tombées, vérifiez qu'il n'y ait pas de membrane blanche (elle est amère… Ce n'est pas terrible dans le smoothie).

Ajoutez la grenade au blender.

Mixez pendant 3min pour que le mélange soit bien homogène.

Servez dans un grand verre et buvez aussitôt.

Smoothie banane fraise avoine

Quand j'ai le temps le matin, j'aime me faire des smoothies. Complets de préférence… Et le mieux, c'est de le siroter sur son balcon avec le soleil sur le visage. Même sans être en vacances, ça en donne l'impression. Voici une recette simple et rapide. Et surtout, pleine de vitamines !

Pour 1 smoothie : 1 petite banane mûre – 100g de fraises – 2CS de flocons d'avoine – 15cl de lait bio écrémé (froid) – 1CS de sirop d'érable.

Coupez la banane directement dans le bol de votre blender. Lavez rapidement vos fraises, équeutez-les. Coupez-les en deux et ajoutez-les aux morceaux de banane.

Ajoutez ensuite les flocons d'avoine et le sirop d'érable.

Couvrez avec le lait. Actionnez le blender pour avoir un mélangé onctueux.

Servez de suite dans un grand verre avec une paille (ou pas) et si le mélange n'est pas assez frais, vous pouvez ajouter

quelques glaçons.

Démarrez bien la journée !

Dessert fruité express

Dimanche, jour de marché. On revient toujours avec un panier pleins de belles choses. J’avais donc envie de fruits sans pour autant me passer de mon laitage. J’ai donc combiné le fromage blanc du crémier avec quelques fruits de saison…

Pour 1 bol : 2CS de fromage blanc lissé à 40% – 5 fraises – 1 abricots – 1CS de sirop d’agave

Remplissez d’abord votre bol avec le fromage blanc.

Coupez vos fraises (lavées et équeutées), posez-les sur votre fromage blanc.

Lavez votre abricot, coupez-le en quartiers et posez sur le fromage blanc et les fraises.

Arrosez de sirop d’agave et le tour est joué !

Fruits du verger rôtis au beurre et à la vanille

Pour 4 personnes : 4 pommes type gala – 3 poires Williams – 2 gousses de vanille – 75g de beurre – 100g de sucre de canne – 20cl d’eau – La glace de votre choix (ici yaourt maison).

Lavez tous vos fruits. Préchauffez votre four à 200°C.

Dans une plat à gratin, disposez le beurre. Coupez vos fruits en morceaux (retirer le cœur). Ajoutez-les dans le plats à gratin. Versez l’eau.

Saupoudrez avec le sucre. Coupez vos gousses de vanille en deux et disposez-les parmi les fruits.

Enfournez le plat au milieu du four pendant 20min environ.

Dans un 4 jolis bols ou verres, garnissez avec vos fruits rôtis, ajoutez une boule de glace et la sauce des fruits.

Voilà une façon relativement légère de terminer un repas !