



Chausson de pomme de terre à l'Ardennaise et salade de carottes et céleri rave

Chausson de pomme de terre à l'Ardennaise (pour 4 personnes)

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 3 pdt de type ratte
- 1 brin de thym
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 4 feuilles de sauge
- 80 g de fromage de chèvre frais
- 100 g de lardons
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 180°.

2/ Epluchez les pommes de terre, coupez-les en dés et faites-les cuire dans l'eau salée avec le brin de thym et la gousse d'ail.

3/ Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une noix de beurre. Epluchez et émincez finement les échalotes.

4/ Quand les lardons commencent à dorer, ajoutez-y les échalotes, poivrez, et laissez dorer légèrement le tout.

5/ Ajoutez ensuite les dés de pommes de terre, le fromage de chèvre et la sauge ciselée.

6/ Etalez votre pâte feuilletée et répartissez le mélange sur la moitié du disque de pâte. Badigeonnez les bords avec le jaune d'œuf battu dans un filet d'eau. Refermez et formez le chausson. Faites quelques petits trous dans la pâte pour que la vapeur puisse s'échapper.

7/ Placez une feuille de papier gras sur une plaque à four, disposez le chausson et badigeonnez-les avec du jaune d'œuf. Faites cuire au four de +/-15' jusqu'à ce qu'il soit bien doré.



Salade de carottes et céleri rave (pour 4 personnes)

- 4 grosses carottes
- 1 boule de rave
- 1 càs de moutarde
- 1 càc de raifort
- 2 càs de yaourt nature
- Huile d'arachide
- Vinaigre de cidre
- Sel et poivre du moulin

1/ Epluchez les carottes et le céleri rave et taillez-les en julienne pas trop fine. Mettez les carottes et le céleri dans des plats différents.

2/ Montez une sauce avec la moutarde, huile d'arachide, le yaourt, et un filet de vinaigre. Sel et poivre.

3/ Divisez cette sauce en deux. Mettez la première partie sur les carottes.

4/ Dans la deuxième moitié, ajoutez le raifort, mélangez bien et versez sur le céleri.

5/ Servez en accompagnement.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_chausson-de-pomme-de-terre-a-l-ardennaise-et-salade-de-carottes-et-celeri-rave?id=8423414&emissionId=5931