

Recettes à la ciboulette



TOMATES FARCIES au chèvre

- * Nettoyez 12 tomates sous l'eau froide, essuyez-les, puis découpez à l'aide d'un couteau bien aiguisé un chapeau au sommet de chaque tomate. Découpez également une tranche dans chaque tomate ; réservez celles-ci.
- * Creusez le cœur de chaque tomate à l'aide d'une cuillère à café, en veillant à ne pas casser la chair ou à percer la peau.
- * Tapissez ensuite l'intérieur des tomates avec du sel, puis réservez les tomates évidées sur du papier absorbant en les retournant.
- * Nettoyez 1 botte de cerfeuil et 1 botte de ciboulette fraîche, épongez-les avant de les hacher finement puis les réserver.
- * Concassez 1 cuillère à café de baies roses.
- * Epluchez 1 gousse d'ail et 2 échalotes. Hachez-les finement et mélangez-les aux herbes hachées précédemment.
- * Mélangez ensuite ensemble dans un grand saladier 400 g de fromage de chèvre frais avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à café de vinaigre balsamique.
- * Incorporez le mélange avec les herbes hachées et les baies jusqu'à l'obtention d'une farce homogène.
- * Remplissez les coques de tomates évidées avec cette farce ; posez les tranches puis remettez un peu de farce avant de couvrir chaque tomate avec son chapeau.
- * Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir bien frais.

Bon à savoir

Les feuilles fraîches sont ciselées pour aromatiser les salades. Cuites, elles feront des merveilles dans vos omelettes...

Les fleurs de ciboulette peuvent être utilisées pour la décoration de salades ou même de plats en sauce.

Coupez fréquemment le plant pour stimuler la pousse des feuilles.

SAUCE DOROTHÉE

- * Lavez et hachez 1 bouquet de ciboulette.
- * Dans un bol, mélangez 75 g de crème fraîche, 1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc, 1 pincée de sel et 1 de poivre.
- * Dans une petite casserole, faites fondre doucement 75 g de beurre.
- * Ajoutez le mélange de crème et de vinaigre en remuant.
- * Faites chauffer doucement au bain-marie, ajoutez les herbes hachées et versez dans une saucière.
- * Servez immédiatement sur des pommes de terre, des haricots verts, des volailles ou poissons.

Bon appétit !



Ces recettes participent à la nouvelle campagne de solidarité lancée en 2009-2010 par les Scouts et Guides Pluralistes de Belgique. Cultivez votre propre jardin aromatique et plantez des graines d'avenir ! En achetant ces sachets de ciboulette, vous aidez le scoutisme pluraliste à se développer. Plus d'infos sur www.sgp.be.