

# LA FERME MAURER

PRODUCTEUR VENTE DIRECTE RESTAURANT

DEPUIS 1870

## Nos idées recettes pour l'automne



### POMMES FARCIES CHÈVRE-MIEL & NOIX

Évidez des pommes et farcissez-les de fromage de chèvre frais, de noix concassées et d'un filet de miel. Passez-les au four à 180°C jusqu'à tendreté. Le mélange sucré-salé est raffiné et étonne toujours les invités.



### VELOUTÉ COURGE COCO-CURRY

Faites cuire la courge (butternut, potimarron) en dés avec un peu d'oignon, mixez-la puis ajoutez du lait de coco et du curry. Ce velouté est doux, épicé et exotique, parfait pour réchauffer un dîner d'automne. Servez avec de la coriandre fraîche.



### RÖSTI POMME & POMME DE TERRE

Râpez des pommes et des pommes de terre crues, mélangez avec un œuf, sel et épices de votre choix. Formez des galettes et cuisez-les dans une poêle avec un peu d'huile bien chaude jusqu'à belle dorure. Résultat croustillant avec une touche fruitée surprenante



### GAUFRES DE POMMES DE TERRE

Mélangez purée de pommes de terre, œufs et un peu de farine, puis versez la pâte dans un gaufrier chaud. Les gaufres sont croustillantes dehors et moelleuses dedans. Servez avec du saumon fumé ou une sauce au yaourt.



### TARTE AUX POMMES MAISON

Étalez une pâte brisée dans un moule. Parsemez-la d'un peu de compote de pommes. Disposez joliment des lamelles de pommes en rosacé, saupoudrez de sucre et ajoutez quelques noisettes de beurre. Enfournez 35 min à 180 °C jusqu'à belle dorure. Servez tiède, nature ou avec une boule de glace vanille.



### MUFFINS À LA COURGE ET AUX ÉPICES

Cuisez 250 g de courge et réduisez-la en purée. Mélangez 2 œufs, 120 g de sucre, 80 g d'huile, puis ajoutez la purée, 200 g de farine, 1 c. à c. de levure, cannelle et muscade. Répartissez dans des moules et enfournez 20 min à 180 °C. Résultat : des muffins moelleux et parfumés.



### CITROUILLE FARCIE AU QUINOA

Évidez une petite citrouille. Faites cuire quinoa et mélangez-le avec dés de légumes rôtis (carotte, courgette, oignon), herbes, sel et poivre. Remplissez la citrouille, parsemez de fromage râpé et enfournez 25-30 min à 180 °C. Servir chaud, parfumé et coloré.



### GRATIN DE POTIMARRON ET PATATE DOUCE

Coupez potimarron et patate douce en dés, mélangez avec de la crème, sel, poivre et thym, parsemez de fromage râpé et enfournez 30 min à 180 °C.



### SOUPE POTIRON ET CAROTTE

Potiron et carottes cuits avec oignon et bouillon, mixez pour un velouté doux et réconfortant.

LIEU-DIT LANGE GEWANN, RD 392, 67120 DORLISHEIM  
WWW.LAFERMEMAURER.COM - 03 88 38 63 29



Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.