



## LASAGNE DE POMMES DE TERRE DU PRINTEMPS

### Ingrédients

2 paquets d'asperges  
1 oignon moyen en petits dés  
8 cuil. à table de farine  
8 cuil. à table de beurre  
2 tasses de lait  
2 tasses de bouillon de poulet  
6 à 8 pommes de terre cuites  
3 tasses de fromage suisse  
Sel et poivre

### Préparation

- Enlever les bouts des asperges qui sont durs et fibreux
- Fendre en deux sur le sens de la longueur les asperges
- Chauffer au micro-ondes le lait et le bouillon mélangés
- Dans un chaudron fondre le beurre, ajouter l'oignon, mélanger
- Ajouter la farine
- Cuire pour en faire en roux
- Ajouter le liquide chaud, mélanger au fouet et cuire jusqu'à épaississement
- Dans un plat rectangulaire allant au four, déposer des tranches de pommes de terre pour garnir le fond
- Couvrir avec le 1/3 de la sauce
- Déposer le 1/3 de la quantité des asperges
- Garnir du 1/3 de la quantité de fromage
- Répéter l'opération 2 fois
- Placer au four à 350 F° durant environ 1 heure

*Bon appétit*

## Émission 2 - PRINTEMPS 2021

### Les asperges du printemps!

---



### Linguine aux asperges & au fromage La Religieuse

#### Ingrédients

300 gr de linguine  
1 paquet d'asperges  
½ t de pois vert  
2 oignons verts  
6 tranches de bacon  
Quelques flocons de piment fort séchés  
Huile  
2 cuil. à table de beurre  
1 tasse de fromage « La Religieuse » râpé  
Sel & poivre

#### Préparation

- Cuire les pâtes de façon al dente dans une casserole d'eau bouillante selon les instructions du paquet
- Cassez et jetez les bouts durs des asperges
- Couper ces dernières en bout de 1 pouce environ
- Couper l'oignon vert et réserver
- Couper le bacon en bout de 1 /2 pouce environ
- Cuire ce dernier dans un poêlon
- Retirer une fois cuits et jeter le surplus de gras
- Ajouter le piment fort avec un peu d'huile, et chauffer
- Ajouter les asperges et les pois verts avec un peu d'eau des pâtes et cuire 3-4 min
- Ajouter les pâtes, le bacon et une noix de beurre
- Chauffer
- Ajouter un peu d'eau de cuisson si nécessaire
- Saler et poivrer
- Ajouter le fromage et l'oignon vert
- Mélangez & servez

*Bon appétit !*



### Pouding printanier à la rhubarbe en coiffe de sucre à la crème

#### Ingrédients

4 tasses de rhubarbe fraîche ou congelée

½ tasse de sucre

#### **Gâteau**

6 œufs

1 tasse de sucre

¾ tasse + 1 c à soupe de farine

2 cuil. à thé de poudre à pâte

#### **Glaçage au sucre à la crème**

½ tasse de beurre

1 tasse de cassonade

¼ tasse de lait

1 ½ tasse de sucre à glacer

#### Préparation

- Déposer dans un moule de 8 x 12 po, la rhubarbe et le sucre
- Fouetter ensemble les œufs et la tasse de sucre jusqu'à l'obtention d'une belle mousse jaunâtre
- Mélanger ensemble la farine et la poudre à pâte
- Ajouter délicatement à la préparation d'œufs et de sucre et versez sur la rhubarbe
- Cuire au four à 350 F° durant environ 1 heure
- Dans une grande tasse de verre, mélanger le beurre et la cassonade et déposer au micro-ondes durant 3 minutes, mélanger et remettre 3 minutes au micro-ondes
- Ajouter le lait, mélanger, ajouter le sucre en poudre
- Fouetter à la mixette jusqu'à ce que la préparation perde du lustre
- Versez sur le gâteau cuit, laissez prendre et servez !

*Bon appétit !*