Limonade de rhubarbe à l’érable

* 250g de rhubarbe
* 8 t. d’eau
* Jus d’un citron
* +ou- 1/3 de tasse de sirop

Couper la rhubarbe en tronçon de 2cm. Mettre avec 4 t, d’eau dans une casserole. Porter à ébullition et laisser mijoter une dizaine de minute. Passer au tamis et laisser égoutter (si vous voulez une limonade claire, ne pas presser) Presser la rhubarbe pour en extraire tout le jus et la saveur. Compléter à 8 t. avec de l’eau froide. Ajouter le jus de citron et le sirop d’érable au goût. Réfrigérer pendant quelques heures et servir avec des glaçons.

Betteraves, pommes et feta

* 4-5 betteraves cuites coupées en cubes
* 1 pomme verte coupée en cubes et arrosée de jus de citron
* Environ ½ t. de fromage feta émietté
* ¼ t. de graines de citrouilles grillées (ou autres noix au goût)

Pour la vinaigrette :

* 1c. à soupe de vinaigre de cidre
* 2 c. à soupe d’huile d’olive
* Ciboulette hachée
* Moutarde de Dijon au goût
* Sel et poivre au goût

Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Verser la vinaigrette sur les betteraves.

Juste au moment de servir ajouter les pommes, le fromage et les graines de citrouilles. Bien mélanger et servir.

Pour en faire un repas complet, j’aime ajouter du quinoa ou du riz à cette salde.

Salade gourmande aux radis

* 1 laitue lavée, effeuillée et déchiquetée
* 5-6 radis en fines tranches
* 3 oignons verts ciselés
* 1c. à soupe de vinaigre de cidre
* 1/2 tasse de crème 15 % champêtre
* Sel et poivre
* Levure alimentaire

Dans le fond du saladier, mettre le vinaigre, le sel, le poivre et la levure alimentaire, bien mélanger. Ajouter la laitue, les radis et les oignons. Verser la crème. Bien mélanger et servir immédiatement.

Traditionnellement, ma grand-mère faisait cette recette sans y mettre de vinaigre ni de levure, je trouve que ça ajoute un peu de pep à cette salade. Pour moi ça goûte l’été de mon enfance et ça sent le potager de ma grand-mère !

Quiche aux asperges

* 1 abaisse de pâte à tarte
* 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d’olive
* ½ t. de lardons
* 1 oignon, émincé finement
* 1 botte d’asperges, coupées en morceaux
* 4 oeufs, légèrement battus
* 1 t. de lait
* 1 t. de cheddar fort râpé
* Sel et poivre

Dans une poêle, chauffer l’huile et dorer les oignons avec les lardons. Ajouter les asperges et cuire à feu doux pour quelques minutes. Saler et poivrer. Mettre la garniture dans l’abaisse de tarte.

Dans un bol, battre les œufs avec le lait et la moitié du fromage. Verser le mélange sur les asperges. Couvrir du reste de fromage.

Cuire à 375°F pendant 30 minutes