**Pain courgette, citron et framboise**, tiré du site wooloo.ca

Pour le pain

* 2 tasse de farine tout usage
* 2 c. à thé de poudre à pâte
* 1/2 c. à thé de sel
* 2 oeufs
* 2/3 tasse de sucre
* 1/2 tasse d’huile végétale ou canola
* 1/2 tasse de babeurre
* Le zeste d’un citron
* Jus d’un citron
* 1 tasse de zucchinis râpés
* De 1 tasse ¼ à 1 tasse 1/2 de framboises fraîches

Glaçage au citron

* 1 tasse de sucre en poudre
* Le zeste d’un citron
* ¼ à ½ c. à thé d’extrait de citron (facultatif)
* ½ à 1 c. à table de lait

Préchauffer le four à 350 degrés.

Graisser et fariner un moule à pain.

Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel; mettre de côté.

Dans un grand bol, battre les œufs, le sucre et l’huile.

Ajouter le babeurre, le zeste de citron et le jus de citron et mélanger jusqu’à homogénéité. Incorporer les courgettes.

Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides et mélanger jusqu’à consistance homogène, puis ajouter les framboises délicatement.

Verser la pâte dans le moule

Cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes, démouler et déposer sur une grille, laisser refroidir complètement.

Couvrir de glaçage et laisser durcir

Pour le Glaçage au citron:

Mélanger le sucre en poudre, le zeste de citron, l’extrait de citron et le lait 1/2 cuillère à soupe de jus de citron.

Mélanger jusqu’à consistance lisse et crémeuse. Si le glaçage est trop épais, ajouter un peu de lait ou de jus de citron.

Verser sur le pain refroidi

**Salade de fenouil et pamplemousse**

* 1 gros bulbe de fenouil
* 2 branches de céleri
* 1 pamplemousse rose
* 3c. à soupe d’huile d’olive
* 1c. à soupe de jus de citron
* 1 brin de menthe
* Sel et poivre

Nettoyer le fenouil et enlever le trognon. Trancher finement le bulbe et les branches de céleri. Éplucher les pamplemousses, en ôtant bien toutes les peaux blanches. Enlever la chair entre les membranes et mettre dans un saladier. Ajouter le fenouil et le céleri. Dans un bol battre l’huile avec le jus de citron, ajouter la menthe, saler et poivrer. Verser sur la salade avant de servir.

**Fenouil braisé**

* 1 bulbe de fenouil coupé en 4
* huile d’olive
* 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
* ½ t. de jus d’orange
* ½ t. de bouillon de volaille ou légumes

Lavez soigneusement les quarts de fenouil. Dans une poêle, faire chauffer de l’huile d’olive. Quand elle est bien chaude faites-y dorer votre fenouil à feu assez vif. Quand il commence à être bien doré, déglacer avec le vinaigre. Ajouter le jus d’orange et le bouillon, diminuer le feu et cuire une bonne demi-heure à découvert.

**Salade de chou pignon**

Les petits choux pointus que vous avez dans votre panier sont sans contredit les meilleurs pour faire une salade. Il faut seulement les émincer plutôt que de les râper pour qu’il garde du croquant. Ils sont très tendres avec une saveur douce et légèrement sucrée.

* 1 chou pointu finement émincé
* 1 botte d’oignons verts hachée
* 2c. à soupe de yogourt nature
* 1c. à soupe de mayonnaise
* 1c. à soupe de vinaigre de cidre
* 1c. à thé de moutarde de Dijon
* 2c. à soupe d’huile d’olive
* Levure alimentaire au goût
* Sel et poivre au goût
* ½ t. de noix grillé à sec (amande haché, tournesol, graine de citrouille ou autres)
* ¼ t. de feta émietté

Dans un saladier, mélanger le yogourt, mayo, vinaigre, moutarde, levure alimentaire et huile. Ajouter le chou et les oignons. Bien mélanger, saler et poivrer. Saupoudrer les noix grillées et le feta. Servir et vous régaler.