

Feuilles d'endive aux rillettes de thon



Ustensiles :

1 saladier
1 fourchette
1 cuillère à soupe
1 presse agrume
1 couteau
1 hachoir (ail)
2 assiettes
1 planche à découper
1 essoreuse à salade

Ingrédients :

150g de fromage frais type Saint Morêt
1 boîte de thon au naturel (200g)
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de persil haché
1/2 citron jaune
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
Feuilles d'endive

Étapes de réalisation :

1. Laver les endives et les effeuiller. Réserver les feuilles dans une assiette.
2. Verser le fromage frais dans un saladier. Le détendre à la fourchette.
3. Emietter le thon avec une fourchette.
4. Presser le jus d'un demi citron.
5. Eplucher et couper l'ail. Puis hacher l'ail à l'aide d'un hachoir.
6. Hacher grossièrement le persil au couteau sur une planche à découper.
7. Verser tous les ingrédients dans le saladier avec le fromage frais.
8. Mélanger le tout à l'aide de la fourchette.
9. Assaisonner et mélanger de nouveau.
10. Tartiner cette préparation sur les feuilles d'endives.
11. Disposer les feuilles sur une assiette et mettre au réfrigérateur.

A déguster frais !

Gâteau aux carottes



Ustensiles :

1 four
1 balance
Des épluches légumes
Une râpe à carottes
Un saladier
2 bols
1 presse agrume
1 fouet (ou batteur pour les blancs)
1 moule à gâteau
1 fourchette
1 couteau (zesteur)
1 maryse

Ingrédients :

300g de carottes râpées
250g d'amande en poudre
4 œufs
200g de sucre
60g de farine
Le zeste d'un demi-citron + son jus
1/2 sachet de levure
1 pincée de sel
Beurre pour le moule

Etapes de réalisation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Eplucher et râper les carottes, de façon à en obtenir 300g.
3. Casser les œufs en séparant le blanc du jaune.
4. Dans un saladier, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs avec une fourchette.
5. Ajouter les zestes et le jus d'un demi citron. Mélanger.
6. Ajouter les carottes râpées, l'amande en poudre, la farine, le sel et la levure. Bien mélanger entre chaque ingrédient.
7. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
8. Les incorporer délicatement à la pâte.
9. Beurrer et fariner le moule à gâteau.
10. Verser la préparation dans le moule puis faire cuire 40 à 50 minutes.
11. Quand le gâteau est cuit, le sortir du four, le laisser refroidir avant de le démouler.

Bonne dégustation !

Purée de butternut



Ustensiles :

Des économes pour éplucher les légumes
1 grand couteau
1 cocotte
1 presse purée
1 planche à découper

Ingrédients :

8 pommes de terre
1 courge butternut
20 cl de crème fraîche
Poivre
Sel

Étapes de réalisation :

Mettre les plaques de cuisson à chauffer l'eau (pour gagner un peu de temps).

1. Couper la courge butternut en lamelles puis l'éplucher.
2. Puis la couper en cubes.
3. Eplucher les pommes de terre et les couper en cubes.
4. Mettre tous les cubes de légumes dans une cocotte et recouvrir d'eau.
5. Faire chauffer pendant environ 15 minutes. Pendant ce temps, nettoyer le plan de travail et préparer les ingrédients suivants.
6. Vérifier la cuisson des légumes en les piquant avec la pointe d'un couteau.
7. Une fois les légumes cuits, les égoutter.
8. Saler et poivrer selon votre goût.
9. Ecraser les légumes avec le presse purée.
10. Ajouter la crème fraîche et mélanger.
11. Remettre le couvercle sur la cocotte, laisser à feu tout doux pour maintenir au chaud avant de déguster.

Bonne dégustation !