

Recettes du soir...

Espoir !



Riz au lard (Soraya)

Faire dorer des lardons avec 2 gousses d'ail, y ajouter du riz thaï cuit (ou un reste de riz ?) et ajouter un paquet de gruyère râpé.

Ecrasé de pomme de terre et jambon (Lucie)

Quenelles à la sauce tomate ou béchamel (Sophie)

Verser de la sauce ou de la béchamel sur des quenelles et faire cuire 25 à 30 min à 180°.

Servir avec du riz.

« Gateau saucisse » ou tarte aux knackies (Anne-Fleur) :

Sur une pate brisee, etaler un peu de moutarde, des tomates cerises coupées en deux, des rondelles de knackis, un peu de gruyere et le fond de tarte habituel (œufs, creme fraiche)

Crumble ratatouille et chèvre (Sophie)

Remplir un plat de ratatouille maison ou en boîte.

Recouvrir de quelques rondelles de chèvre.

Faire une pâte à crumble avec 1/3 de beurre, 1/3 de farine et 1/3 de parmesan ou chapelure.

Recouvrir la ratatouille avec cette pâte sableuse.

Enfourner 25/30 min à 180°.

A servir avec une salade verte.

Etoile feuilletée jambon fromage (Pascaline)

Sur une pâte feuilletée, étaler du ketchup et recouvrir de tranches de fromage et de gruyère râpé.

Poser une deuxième pâte feuilletée dessus et un mug au milieu (pour ne pas couper l'étoile jusqu'au centre).

Couper en 16 parts et twister chacune des portions.

Faire cuire 20/25 min à 180° (enlever le mug avant hein !)

Déclinable avec la garniture souhaitée (tapenade, saumon fumé etc...).

Poulet coco/curry (Maylis)

Faire revenir un oignon, puis des morceaux de poulet (un filet par adulte et ½ par enfants)

Ajouter du lait de coco et une boîte de tomates pelées ou de coulis.

Soufflez de curry et saler.

Laissez mijoter.

A servir avec du riz ou des tagliatelles fraîches.

Feuilleté tressé façon raclette (Clémence)

Faire revenir un oignon.

Dérouler la pâte et placer au centre des tranches de fromages à raclette, ajouter des lardons dessus et recouvrir de fromage.

De chaque côté de la garniture, découper des bandes horizontales puis rabattez en les croisant légèrement afin qu'elles se chevauchent.

Badigeonner de jaune d'œuf et cuire 25 min à 200°.

Peut être fait avec une garniture thon/mozza ou thon/olives ou autre.

Hachis parmentier de patate douce (Clémence) pour 4 personnes

Faire revenir des oignons, ajouter un bouillon en miettes et un peu d'eau et faire réduire.

Ajouter la viande hachée (1kg) et la faire légèrement cuire (elle doit rester rosée).

Faire cuire à la vapeur 8 pommes de terre et 4 patates douces.

Réaliser une purée avec beurre, lait sel et poivre.

Répartir la purée sur la viande.

Mettre au four 15 min à 180°.

Soupoudrez de gruyère et remettre au four 5 à 10 min à 200° pour faire gratiner le plat.

J'ai essayé avec une purée de butternut, c'est trop bon aussi !

Croissant au jambon (Clémence)

Garnir des croissants avec du jambon et du gruyère et faire gratiner au four

Gaufres salées (Clémence) pour 4 personnes

Dans un saladier, verser 300 gr de farine et un sachet de levure chimique, ajouter 50 gr de beurre fondu puis 2 oeufs.

Petit à petit, verser 400 ml de lait et mélanger pour obtenir une préparation lisse.

Placer le tout au réfrigérateur 1h.

Ajouter du fromage rapé et du persil et faire cuire dans un gaufrier.

Ouvrir les gaufres en deux, tartiner de fromage, refermer et repasser au gaufrier 30 sec.

Gratin de courgette aux ravioles du Dauphiné (Clémence) pour 4 personnes

Disposer les plaques de ravioles dans le fond d'un plat à gratin (3 à 4 plaques)

Recouvrir avec des rondelles de courgette, verser de la crème sur l'ensemble et recouvrir de gruyère râpé.

Faire cuire 30 min à 180° (four préchauffé)

Haricots à la carbonara (Clémence)

Légumes rôtis (Pascaline)

Peler et couper des légumes en morceaux (en ce moment, je fais beaucoup de courge butternut et de patate douce, ou du brocolis/choux-fleur)

Les mettre sur une plaque et arroser (pas trop) d'huile d'olive

Sel, poivre, herbes de provence et four à 210° jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

A servir avec du jambon/jambon cru

Petit salé aux lentilles (Stephanie)

Quiche sans pâte (Stephanie)

Croque-Monsieur (Alix)

Lasagne (Alix)

Galettes bretonnes (Elise)

Sans prise de tête, on utilise ce qu'il y a dans le frigo.

Velouté de courgette (Appoline)

Mixer 50 gr d'oignon, ajouter 650 gr de courgettes en morceaux, un cube de bouillon, sel, poivre et de l'eau (environ 250ml)

Faire cuire 20 min

Ajouter 3 ou 4 vache-sui-rit ou kiri ou st Moret et mixer

A servir avec des œufs à la coque et quelques mouillettes ou des tartines avec du pâté.

Floraline (Claire)

Faire bouillir 1/4 de litre de lait ou du bouillon et, à feu doux, délayer 3 cuillères à soupe rases de Floraline.

Ajouter l'accompagnement salé (ou sucré) hors du feu : dès de jambon, légumes (petite boîte d'aubergine ou de ratatouille cassegrain), œufs durs.

Rôti de porc aux poires (Jesabelle)

Faire revenir le rôti dans une cocotte, ajouter le jus d'une boîte de poires au sirop, saler et poivrer.

Cuire pendant environ 1h. Ajouter un boursin et rechauffer les poires avec la viande.

Servir avec des tagliatelles.

Tarte à la carotte (Jesabelle)

Faire revenir des lardons dans une poêle.

Eplucher et râper les carottes, les ajouter aux lardons pour les faire un peu caraméliser.

Ajouter la crème fraîche, un peu de farine et verser sur la pâte.

Faire cuire environ 20 min à 180°.

Petits pains au pesto (Alix)

Fendre des petits pains au lait en deux et badigeonner de pesto.

Ajouter (un morceau de jambon) du gruyère râpé et faire gratiner au four.