

CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISE

Pour 4 personnes / 10 min de préparation / 20 à 25 min de cuisson

Ingrédients

3 œufs
20 cl de crème liquide
15 cl de lait
2 cuil. à soupe rases
de farine
50 g de parmesan râpé
400 g de tomates cerise
1 noix de beurre
(pour le plat)
Origan
Sel, poivre

Matériel

6 cassolettes
ou plat à gratin

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez le ou les plats. Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec la crème et le lait. Ajoutez la farine et le parmesan en fouettant. Assaisonnez en sel, poivre et origan.
2. Rincez et essuyez les tomates cerise. Répartissez-les dans les cassolettes ou le plat et versez la préparation par-dessus. *Menthe, fines herbes tomates de che...*
3. Enfournez les clafoutis pour 20-25 min de cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Laissez-les tiédir puis servez-les tièdes ou bien froids.

CONSEIL

Vous pouvez servir les clafoutis froids avec une salade verte.

GRATIN FORESTIER

Pour 6 personnes / 30 min de préparation / 20 min de cuisson

Ingrédients

3 poireaux
250 g de champignons
de Paris ou de shitakés
1 boîte de châtaignes
(250 g)
1 cuil. à soupe
de persil haché
1 cuil. à café de romarin
ciselé
1 cuil. à soupe d'huile
de sésame
2 cuil. à soupe d'huile
d'olive
1 cuil. à café de sauce soja
1 cuil. à soupe de fécule
de pommes de terre
Sel, poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez et épluchez les poireaux. Coupez-les en tronçons de 4 cm, puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Rincez les champignons et coupez-les en grosses lamelles. Égouttez les châtaignes.

2. Dans une petite casserole, mélangez le persil haché, le romarin ciselé, l'huile de sésame, l'huile d'olive et la sauce soja. Faites réduire légèrement le mélange et ajoutez la fécule de pommes de terre pour faire épaissir un peu la sauce. Mélangez. Salez, poivrez.

3. Dans un plat à gratin, disposez les poireaux, les champignons et les châtaignes. Recouvrez de la sauce et faites cuire 20 min à 180 °C (th. 6).

*garder quelques chapelures...
pour faire en rosettes
(décoration).*

STRUDEL AUX POMMES

Pour 4 personnes / 20 min de préparation / 35 min de cuisson

Ingrédients

6 feuilles de brick
50 g de beurre fondu
500 g de pommes
50 g de raisins secs
100 g de cerneaux de noix
concassés
70 g de sucre en poudre
1 cuil. à café de cannelle
moulue
Sucre glace
Matériel
Papier sulfurisé
Pinceau alimentaire

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez les feuilles de brick sur une feuille de papier sulfurisé, en les faisant se chevaucher de façon à former un rectangle. Repliez les bords d'environ 10 cm. À l'aide du pinceau alimentaire, badigeonnez le tout de beurre fondu afin de lier les feuilles entre elles.

2. Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en petits cubes. Mélangez-les dans un saladier avec les raisins secs, les noix, le sucre en poudre et la cannelle.

3. Déposez ce mélange au centre du rectangle de feuilles de brick, puis repliez les feuilles pour former un rouleau.

4. Déposez le strudel sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-le avec le reste de beurre fondu. Enfourez-le pour 35 min de cuisson, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et croustillant.

5. À la sortie du four, déposez le strudel sur un plat et saupoudrez-le de sucre glace. Servez le tiède et accompagnez-le d'une boule de glace à la vanille.