

***Gâteau de pommes
de terre au
parmesan comme
une tortilla***



Pour 6 personnes – préparation : 30 mn – cuisson : 1 h

Ingrédients:

Pomme de terre (Agata, amandine) : 500 g

Parmesan : 60 g

Oeufs : 2

Crème liquide : 20 cl (200 ml)

Beurre pour le moule

Sel, poivre du moulin

Matériel

Saladier : 1

Couteau

Cuillère à soupe

Eplucheur

Planche à découper

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Préparation :

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème liquide.

Saler et poivrer.

Eplucher et laver les pommes de terre puis les couper en fines lamelles.

Les ajouter au mélange à base d'œufs puis incorporer le parmesan et mélanger.

Beurrer le moule puis verser la préparation.

Lisser la surface avec une cuillère.

Couvrir le moule avec une feuille d'aluminium.

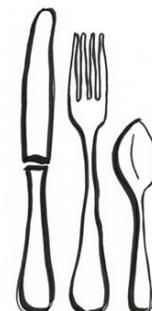
Cuisson :

Enfourner et faire cuire 45 mn.

Au bout de ce temps : enlever la feuille d'aluminium et prolonger la cuisson de 15 mn.

Sortir le gâteau du four et laisser tiédir avant de le démouler.

Servir aussitôt. Bon appétit !



Salade grecque



Pour 4 personnes – préparation : 20 mn

Ingrédients :

Feta : 125 g

Tomates : 2

Concombre : ½

Oignon rouge : 1/2

Basilic : 5 feuilles

Citron : ½ citron

Huile d’olive : 3 cuillères à soupe

Sel

Matériel

Saladier : 1

Bol : 1

Couteau

Cuillère à soupe

Presse-agrumes

Planche à découper

Préparation :

Laver les tomates et les couper en deux puis en dés.

Laver le concombre et le couper en dés.

Peler et émincer l’oignon en fines lamelles.

Laver, effeuiller et ciseler le basilic.

Couper la feta en dés.

Préparation de la vinaigrette :

Presser le citron.

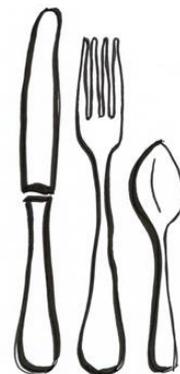
Dans un bol, mélanger l’huile d’olive,

le jus de citron et une pincée de sel.

Assaisonnement :

Dans un saladier, mélanger : tous les ingrédients et assaisonner avec la vinaigrette au citron.

Servir aussitôt. Bon appétit !



Cake marbré anglais



Pour 10 parts – préparation : 20 mn – cuisson : 30 à 40 mn

Ingrédients:

Sucre : 170 g

Zeste citron : 1

Oufs : 3

Crème liquide : 10 cl (100 ml)

Sel : 1 pincée

Farine : 190 g

Levure chimique : 1 cuillère à café

Beurre : 65 g

Cacao en poudre : 3 cuillères à soupe

Matériel

Saladier : 2

Maryse / fouet

Couteau

Cuillère à soupe

Zesteur ou râpe

Moule

Préchauffer le four à 150°C (th.5).

Préparation :

Dans un saladier, mélanger le sucre et le zeste du citron. Laisser reposer quelques minutes.

Ajouter ensuite les œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter ensuite la crème liquide et la pincée de sel.

Mélanger.

Incorporer la farine et la levure chimique.

Faire fondre le beurre et le mélanger à la préparation.

Beurrer le moule.

Verser la moitié de la préparation.

Dans le reste de la préparation, ajouter le cacao et bien mélanger.

Verser la préparation au chocolat dans le moule.

A l'aide d'une fourchette, faire des allers/retours dans le moule.

Cuisson :

Enfourner et faire cuire 30 à 40 mn.

Sortir le gâteau du four et laisser tiédir avant de le démouler.

Servir aussitôt. Bon appétit !

