

TARTARE DE COURGETTES AUX POMMES, PESTO DE PISTACHES



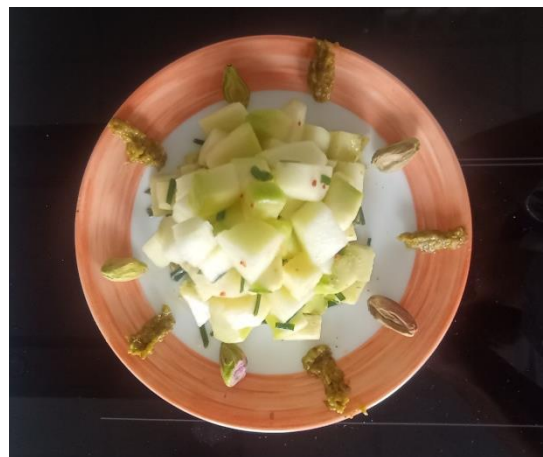
40 min



0 min



8 personnes



Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 480g de courgette
- 320g de pomme Granny Smith
- le jus d'1 citron
- 80g de pistaches non salées
- ciboulette
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ail déshydraté, sel, piment d'Espelette

Préparation de la recette :

- 1) Peler la courgette, la couper en petits dés.
- 2) Peler et épépiner la pomme, la couper en petits dés de la même dimension que la courgette. Citronner les pommes afin d'éviter l'oxydation.
- 3) Ciseler la ciboulette, l'ajouter à l'huile d'olive, assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette.
- 4) Mélanger le tout.
- 5) Dresser dans les assiettes.
- 6) Mettre dans un bol les pistaches, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive, l'ail, quelques brins de ciboulette ciselée, salé légèrement et mixer en crème. Ajouter de l'eau pour obtenir la consistance souhaitée.
- 7) Disposer quelques gouttes de pesto autour du tartare.

LASAGNES FAÇON MOUSSAKA



60 min



30 min



8 personnes



Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 paquets de lasagnes fraîches (500g)
- 640g de viande de bœuf hachée
- 4 aubergines
- 4 tomates
- 2 oignons
- 60g de parmesan
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 400g de coulis de tomates
- ail, sel, poivre
- basilic frais ou surgelé

Pour la sauce béchamel :

- 1 litre de lait ½ écrémé
- 80g de beurre
- 80g de farine
- Sel, poivre, muscade (facultatif)

Préparation de la recette :

- 1) Laver les aubergines, les trancher dans le sens de la longueur. (environ 1 cm d'épaisseur), badigeonner d'huile d'olive et saler, les passer sous le grill du four.
- 2) Peler et émincer les oignons.
- 3) Mettre une grande casserole d'eau à bouillir. Laver les tomates et les plonger dans l'eau bouillante afin de les émonder (enlever la peau).
- 4) Faire revenir les oignons avec l'huile d'olive, ajouter la viande hachée puis les

tomates coupées en morceaux. Assaisonner de sel, poivre et basilic ciselé. Laisser cuire pendant une dizaine de minutes.

5) Réaliser la sauce béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger. Retirer du feu et ajouter le lait tout en remuant, quand la préparation devient homogène, remettre sur le feu et laisser épaissir en mélangeant.

6) Dans un plat allant au four, alterner une couche de viande à la tomate, une couche de pâte, napper de béchamel puis une couche d'aubergine et renouveler en terminant par une couche d'aubergines et de béchamel.

7) Saupoudrer de parmesan et enfourner à 180°C pendant 30 minutes.



TIAN PÊCHES ABRICOTS AU BASILIC



15 min



25 min



8 personnes



Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 6 pêches
- 8 abricots
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 8 petites feuilles de basilic

Préparation de la recette :

- 1) Laver les pêches et les abricots, les couper en tranches.
- 2) Les disposer en alternance dans un ramequin.
- 3) Les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau.
- 4) Saupoudrer de sucre vanillé.
- 5) Enfourner pour 25 minutes à 180°C.
- 6) Ciseler le basilic et parsemer sur le tian à la sortie du four.

SABLES AUX NOISETTES



15 min



18 min



8 personnes



Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 75 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre
- 75 g de poudre de noisettes
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 15 g de sucre de canne en poudre

Préparation de la recette :

- 1) Dans un récipient, mélanger l'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2) Ajouter le beurre mou et le sel jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
- 3) Incorporer la farine et enfin la poudre de noisettes.
- 4) Former un boudin avec la pâte et rouler le dans le sucre de canne, envelopper dans du film étirable et le laisser reposer au frais pendant environ 1 heure.
- 5) Préchauffer le four à 170°C thermostat 6. Sortir la pâte du réfrigérateur et découper des tronçons d'environ 1 cm d'épaisseur. Placer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et enfourner entre 13 et 18 minutes. Laisser refroidir.