

# Idées Recettes Anti-Gaspi

## Salade de Pâtes et Lentilles en Bocal

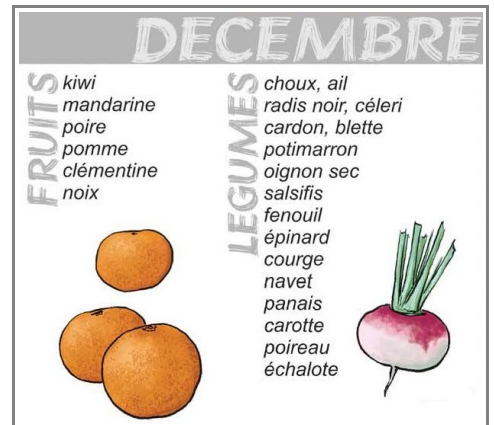
### Ingrédients Pour 4 Personnes:

150g de Coquillettes, 1 Petite Boîte de Lentilles Égouttées, 2 Carottes, 8 Tomates Cerises, 1 Échalote, 3 Gousses d'Ail, Persil Ciselé, 2 Cuillère à Soupe d'Huile d'Olive, 1 Cuillère à Soupe de Vinaigre Balsamique, Sel et Poivre

### Préparation:

- Faire cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, en suivant les instructions du paquet. A la fin de la cuisson, égoutter et laisser refroidir les pâtes. Ajouter les lentilles égouttées.
- Peler et hacher l'échalote et l'ail. Nettoyer et couper les tomates cerises en morceaux. Peler et couper la carotte en petits dés.
- Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre dans un récipient. Ajouter le persil ciselé, les tomates cerises, la carotte, les lentilles et les pâtes, puis mélanger bien le tout.
- Répartir la salade dans quatre bocaux en verre bien propres. Fermer les bocaux avec les couvercles. Placer au frais jusqu'à la dégustation.

Source : <http://cuisineaz.com/>



## Gratin de Pommes de Terre, Champignons et Endives

### Ingrédients Pour 4 Personnes:

6 Grosses Pommes de Terre, 1 Boîte de Champignon, 4 Endives, 2 Gousses d'Ail, Huile d'Olive, 4g de Cumin (facultatif), 10g de Sucre en Poudre, 1 Bûche de Fromage de Chèvre, 25g de Crème Fraîche, Sel et Poivre

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Égoutter les champignons, les couper en morceaux. Éplucher les gousses d'ail et les hacher. Rincer les endives et les découper en fines tranches après avoir ôté le cœur. Les essorer dans un linge de cuisine propre. Éplucher les pommes de terre. Les rincer puis les découper en rondelles.
- Porter une casserole d'eau à ébullition avec les rondelles de pommes de terre, et laisser cuire 10 min.
- Dans une sauteuse, faire revenir les champignons, les endives et l'ail haché. Ajouter du sel, du poivre et le cumin. Laisser cuire quelques minutes. Ajouter le sucre. Laisser mijoter 1 min.
- Dans un plat à gratin, verser un filet d'huile puis disposer les pommes de terre. Saler et poivrer légèrement. Ajouter la crème fraîche et le contenu de la sauteuse, en veillant à ne pas mettre le jus de cuisson. Découper le fromage de chèvre en rondelles puis les disposer sur le gratin. Enfourner pendant 10 min. Servir aussitôt.

Source : <http://cuisineaz.com/>

## Shortbread au Chocolat

**Ingrédients :** 150g de Farine, 60g de Vergeoise (ou Sucre Roux), 90g de Beurre, 60g de Chocolat Noir.

**Préparation:** Couper le chocolat en petits bouts. Verser la farine et le sucre dans un saladier. Couper le beurre en petits morceaux et incorporer à la farine du bout des doigts. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et le chocolat et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte. Étaler la pâte de façon à obtenir un carré de 20cm de côté. Emballer de papier film et mettre au frais pendant 30 minutes. Préchauffer le four à 180°C (th6). Étaler la pâte de manière à obtenir un carré de 7 à 8 mm d'épaisseur. Découper des carrés de 4cm de côté et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour environ 12 minutes. A la sortie du four, faire glisser le papier cuisson sur une grille pour laisser refroidir les sablés.

Source : <http://ledessertcestpourtmoi.blogspot.fr>