

Idées Recettes Anti-Gaspi

Artichaut Farci à la Provençale

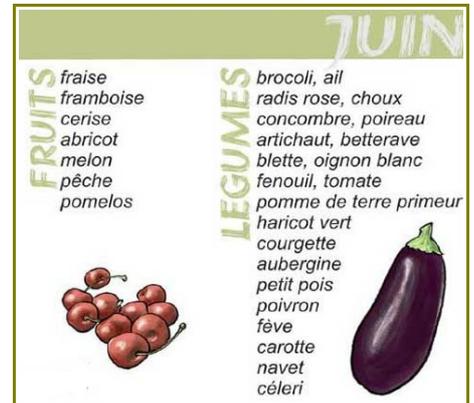
Ingrédients Pour 4 Personnes:

4 Artichauts, Jus de Citron, 2 Oignons, 2 Gousses d'Ail, 300g de Viande Hachée, 50g de Pignons, 80g d'Olives Noires Dénoyautées, 1 Cuillère à Soupe d'Herbes de Provence, 1 Œuf, Sel et Poivre.

Préparation:

- Casser la queue des artichauts. Les couper à la base afin de leur donner une assise plate. Verser du jus de citron pour éviter l'oxydation. Couper le haut des feuilles puis les faire cuire 30 à 35 min à l'eau bouillante salée. Les égoutter en les retournant. Laisser tiédir.
- Peler et hacher les oignons et l'ail. Couper les olives en petits morceaux.
- Dans une poêle, faire chauffer 1 cuillère d'huile et faire fondre la valeur de 2 cuillères à soupe d'oignon haché. Ajouter la viande hachée et faire cuire environ 5 min.
- Mélanger ensemble l'ail, les pignons les olives et les herbes de Provence. Ajouter l'œuf. Incorporer cette préparation à la viande. Rectifier l'assaisonnement.
- Préchauffer le four th. 7 (210 °C). Écarter doucement les feuilles du centre de chaque artichaut, retirer le foin et les garnir de farce. Huiler un plat à four, parsemer le fond du reste d'oignon haché et disposer les artichauts. Enfournier 30 min. Servir dès la sortie du four.

Source : <http://www.cuisineactuelle.fr>



Chakchouka Makliya aux Deux Poivrons et Tomates à l'Ail (Plat Algérien)

Ingrédients Pour 4 Personnes:

4 Poivrons Verts, 2 Poivrons Rouges, 3 Tomates Bien Mûres, 5 Gousses d'Ails, 1 Feuille de Laurier, ½ Cuillère à café de Paprika, ½ Cuillère à Café de Piment, 2 Cuillères à Soupe d'Huile, 1 Œuf, Sel et Poivre.

Préparation:

Griller les poivrons, les mettre dans un sac en plastique. Laisser refroidir. Ôter la peau noir des poivrons après refroidissement et les découper en petits morceaux. Éplucher les gousses d'ails et les couper en gros dés. Enlever la peau des tomates et les découper en petits morceaux. Dans une petite cocote, mettre l'huile et les tomates, faire revenir jusqu'à ce que les tomates fondent. Ajouter l'ail, la feuille de laurier, le paprika, le piment, saler et poivrer. Mélanger le tout puis continuer la cuisson 15 minutes. Ajouter les dés de poivrons. Laisser mijoter 15 minutes à feu doux jusqu'à ce que les poivrons deviennent légèrement fondant. Casser l'œuf dans un petit bol. Ajouter un pincée de sel. Mélanger à l'aide d'une fourchette. Verser ce mélange au dessus de la chakchouka cuite et laisser mijoter quelques minutes. Servir cet accompagnement chaud, tiède ou froid, selon votre goût avec du pain grillé.

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

Bruschetta Briochée de Melon et Framboises

Ingrédients Pour 6 Personnes:

2 Melons, 125g de Framboises, 40g de Miel, 12 Tranches de Brioche, 40g de Confiture de Framboise.

Préparation:

Couper le melon et l'épépiner, puis tailler dedans des quenelles en le creusant à l'aide d'une cuillère à soupe. Toaster les tranches de brioche sous le gril chaud, puis les réserver sur une assiette. Dans une poêle chaude, verser le miel et le laisser caraméliser. Ajouter ensuite les quenelles de melon, puis laisser cuire 2 min. Mettre alors les framboises et laisser cuire 1 min. Tartiner les brioches de confiture. Sur chaque toast, déposer une quenelle de melon et quelques framboises. Servir aussitôt.

Source : <http://www.ateliersdeschefs.fr>