

Idées Recettes Anti-Gaspi

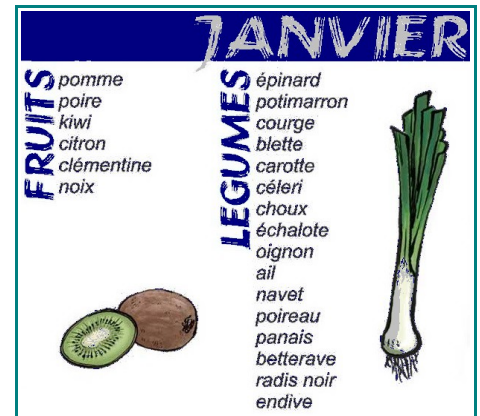
Salade Vosgienne

Ingrédients Pour 2 Personnes: 1 Salade, 4 Pommes de Terre, 1 Barquette de Lardons Fumés, 1 Sachets de Croûtons Nature, 1 Douzaine de Tomates Cerises (ou 2 Tomates Coupées en Morceaux), 2 Œufs, 2 Cuillères à Café de Crème, Vinaigre Balsamique.

Préparation:

- Faire cuire vos pommes de terre à la vapeur.
- Pendant ce temps, trier, laver et essorer votre salade. Lorsque les pommes de terre sont cuites, faire revenir vos lardons puis réserver. Garder le gras que ces derniers auront rendu dans votre poêle puis y mélanger du vinaigre balsamique et ajouter la crème fraîche. Ensuite, faire 2 œufs au plat.
- Pour servir, dans une assiette ou un gros bol, mettre d'abord la salade, puis les pommes de terre coupées en dés, les lardons et les croûtons, disposer ensuite les tomates cerises au-dessus et un œuf au plat. Arroser de la sauce au vinaigre balsamique et à la crème fraîche. Servir aussitôt.

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



Poêlée aux Endives, Pommes de Terre et Carottes

Ingrédients Pour 2 Personnes: 1 Dizaine de Pommes de Terre Grenaille, 1 Endive, 2 Carottes, 1 Oignon, Huile d'Olive, Thym Séché, Sel et Poivre.

Préparation:

- Laver et brosser les pommes de terre. Peler les carottes et les découper en rondelles. Nettoyer et émincer l'endive en morceaux. Peler et hacher l'oignon.
- Mettre un filet d'huile d'olive dans une cocotte à feu moyen. Faire revenir les pommes de terre grenaille jusqu'à légère coloration. Recouvrir à hauteur d'eau, puis couvrir et laisser cuire 20 minutes. Au bout de ce temps, ajouter l'oignon haché et les rondelles de carottes dans la cocotte. Couvrir à nouveau et laisser cuire 10 minutes. Ajouter les morceaux d'endive dans la cocotte et un peu d'eau si besoin. Parsemer de thym séché puis saler et poivrer. Laisser cuire encore quelques minutes jusqu'à ce que les endives soient fondantes.
- Servir bien chaud accompagné de viande blanche ou de poisson.

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

Beignets à la Compote de Pommes au Four

Ingrédients Pour 8 Personnes: 200 g de Farine, 1 Cuillère à Café de Levure de Boulanger, 1 Œuf, 1 Jaune d'Œuf, 30g de Sucre en Poudre, 100 ml de Lait, 30 gr de Beurre Mou, Une Pincée de Sel, 100 g de Compote de Pommes.

Préparation:

- Dans un grand bol, verser le sel et recouvrir par la farine. Former un puits et verser la levure, le sucre et le lait tiède. Ramener la farine petit à petit vers le centre puis ajouter l'œuf battu. Pétrir pendant 10 minutes dans le bol ou sur une surface de travail, jusqu'à ce que la pâte soit souple. Ajouter le beurre puis pétrir de nouveau pendant 5 minutes. Couvrir le bol d'un torchon et laisser lever pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- Verser la pâte levée sur un plan de travail légèrement fariné. Appuyer sur le pâton avec votre poing puis le diviser en 8 morceaux. Façonner chaque morceau en boule puis les déposer sur une plaque de cuisson antiadhésive. Recouvrir d'un torchon puis laisser lever pendant 1 heure.
- Préchauffer votre four à 180°C. Badigeonner les beignets avec le jaune d'œuf, en vous servant d'un pinceau, pour qu'ils dorent à la cuisson. Enfourner pour 15 minutes environ, en les retournant à mi-cuisson. Dès qu'ils sont dorés, les sortir du four et les laisser refroidir sur une grille.
- Fourrer chaque beignet de compote de pommes, à l'aide d'une seringue à pâtisserie ou d'une poche à douille munie d'un embout fin et long. Saupoudrer les beignets de sucre glace, puis déguster !

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