

Idées Recettes Anti-Gaspi

Egg Boat au Poivron et Mozzarella

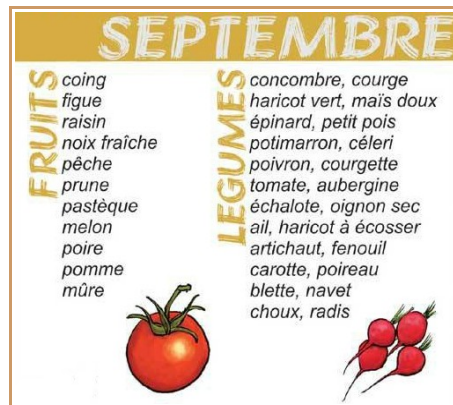
Ingrédients Pour 4 Personnes:

4 Petits Pain Individuel, 4 Œufs, 1 Boule de Mozzarella, 1 Poivron Rouge, 1 Poivron Vert, Origan, Sel et Poivre.

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° (th.6).
- A l'aide d'un couteau, couper le dessus des pains. Creuser en retirant le maximum de mie.
- Couper en petits dés les poivrons lavés et épépinés. Couper la mozzarella en petits morceaux. Répartir dans les pains la mozzarella et les poivrons.
- Casser un œuf dans un verre ou une tasse, puis le verser dans le pain. Faire de même pour les autres pains. Saupoudrer d'origan, de sel et de poivre.
- Enfourner les pains recouverts d'aluminium 5 minutes, puis ôter l'aluminium et poursuivre la cuisson 5 minutes de plus. Servir chaud accompagné d'une salade.

Source : <http://www.fourchette-et-bikini.fr>



Salade Tiède de Pommes de Terre

Ingrédients Pour 4 Personnes:

1 Dizaine de Pommes de Terre, 220g de Petits Pois Surgelés, 4 Petits Oignons Tiges, 2 Cuillères à Soupe d'Huile d'Olive, Sel et Poivre.

Préparation:

- Faire chauffer une grande casserole d'eau bouillante salée et y faire cuire les pommes de terre entières épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faire de même avec les petits pois pendant 10 min.
- Pendant ce temps, éplucher et émincer les oignons.
- Égoutter les petits pois et les pommes de terre. Couper les pommes de terre en rondelles.
- Dresser les pommes de terre dans des assiettes, parsemer de petits pois, d'oignons et verser ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans chaque assiette. Saler, poivrer et servir avec des œufs durs.

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

Pêche au Four Façon Crumble

Ingrédients Pour 4 Personnes:

4 Pêches, 60g de Poudre d'Amandes, 2 Cuillères à Soupe de Farine, 2 Cuillères à Soupe de Sucre, 40g de Beurre, 1 Sachet de Sucre Vanillé, Quelques Amandes Effilées, Sucre Glace et Feuilles de Menthe

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° (th.6).
- Laver les pêches, les couper en deux et enlever les noyaux. Mettre les pêches dans un plat allant au four beurré.
- Pour le crumble, sabler rapidement les amandes, la farine, le sucre, le sucre vanillé et le beurre entre vos mains. Répartir sur les pêches.
- Parsemer avec les amandes effilées et faire cuire au four pendant 20 minutes.
- Saupoudrer de sucre glace et décorer avec des feuilles de menthe.

Source : <http://cuisine.notrefamille.com>