

# Idées Recettes Anti-Gaspi

## Pizza Aubergines et Tomates

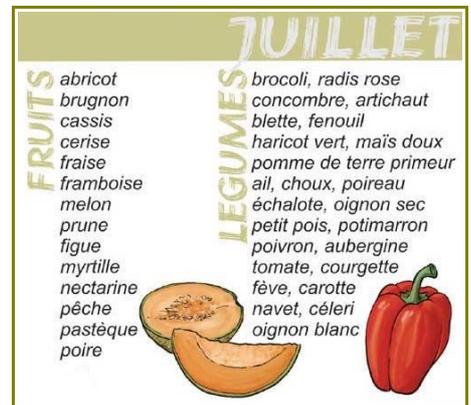
**Ingrédients Pour 4 Personnes:** 1 Pâte à Pizza, 3 Aubergines, 1 Brin de Thym, 300g de Tomates Mûres, 2 Cuillères à Soupe d'Huile d'Olive, Thym Émietté Sel et Poivre.

**Remarque :** Ajouter de la mozzarella pour un plat complet.

### Préparation:

Couper deux aubergines en petits cubes, et une aubergine en tranches de 1 cm d'épaisseur. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et y faire dorer les tranches d'aubergine de chaque côté. Les déposer ensuite sur du papier absorbant. Placer les cubes d'aubergine dans la sauteuse avec un brin de thym, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 15 minutes à feu moyen. Couper les tomates en tranches de 1 cm. Préchauffer le four th.7 (210°C). Étaler sur la plaque du four la pâte à pizza, couvrir d'aubergines en cubes, recouvrir des rondelles de tomate et d'aubergine en les faisant se chevaucher. Verser un filet d'huile d'olive, parsemer de thym émietté, glisser au four et laisser cuire 12 à 15 minutes.

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



## Sandwich Façon Pan Bagnat

**Ingrédients Pour 6 Personnes:** 6 Pains Pitas ou 6 Pains Ronds, 1 Gousse d'Ail, 1 Salade, 1 Poivron, 3 tomates, 3 Oignons Blancs, 1 Concombre, 18 Olives Noires, 100g de Fromage Blanc, 1 Cuillère à Café de Moutarde, 1 Bouquet de Basilic, 2 Cuillères à Soupe d'Huile d'Olive, Vinaigre, Sel et Poivre.

### Préparation:

Couper les pains en deux dans l'épaisseur. Peler la gousse d'ail, la couper en deux. Puis en frotter la base et le chapeau des sandwiches. Les humecter d'un peu de vinaigrette préparée avec l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre. Laver et essorer les feuilles de salade. Éépiner le poivron et le couper en morceaux. Détailler une tomate en rondelles, le reste en petits morceaux et émincer les oignons. Couper en rondelles les olives. Couper en morceaux le concombre. Mélanger le tout avec le fromage blanc et la moutarde. Remplir les pains en disposant les feuilles de laitue puis les ingrédients préparés. Ciseler fin le basilic. En parsemer chaque sandwich. Refermer les sandwiches en les pressant légèrement et déguster.

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

## Tarte Rustique aux Abricots et aux Framboises

**Ingrédients Pour 8 Personnes:** 200g de Farine, 100g de Beurre Mou, 2 Jaunes d'Œufs, 30 mL de Lait, 1 g de Sel, 3 Cuillères à Soupe de Confiture d'Abricots, 8 Abricots, 16 Framboises, 2 Cuillères à Soupe de Cassonade et 3 Pincées d'Amandes Effilées.

### Préparation:

Préchauffer le four à 180°C. Préparer la pâte brisée. Mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter le beurre mou coupé en morceaux et pétrir du bout des doigts. Ajouter les jaunes d'œuf et le lait en mélangeant doucement sans trop travailler la pâte. Faire une boule, la filmer et la réserver au frais 30 minutes. Rajouter la garniture. Étaler délicatement la pâte avec la paume de la main jusqu'à obtenir une pâte assez fine. Recouvrir la pâte de confiture en laissant un rebord libre. Couper les abricots en 4 et les disposer sur la confiture. Disposer les framboises sur les abricots. Saupoudrer de cassonade et d'amandes effilées. Rabattre les bords de la pâte sur la garniture. Enfourner 30 minutes.

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