

# Idées Recettes Anti-Gaspi

## *Soupe aux Fanes de Radis*

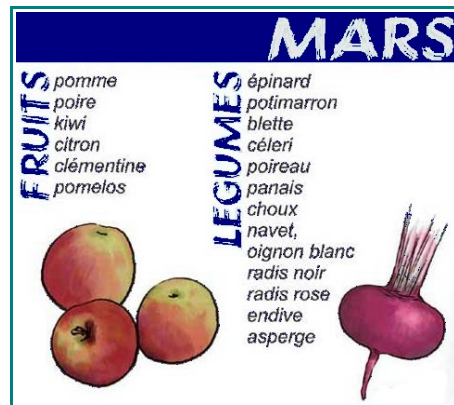
### **Ingrédients Pour 4 Personnes:**

*2 Bottes de Radis, 4 Pommes de Terre, 2 Tablettes de Bouillon de Volaille, 1 Oignon, 20g de Beurre, 4 Cuillères à Soupe de Crème, Sel et Poivre*

### **Préparation:**

- Peler et émincer l'oignon. Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Laver les fanes de radis.
- Dans une cocotte, faire fondre le beurre. Y faire revenir l'oignon sans le colorer. Ajouter les pommes de terre et les fanes de radis. Faire revenir l'ensemble 5 min. Ajouter le bouillon. Laisser cuire 20 min à couvert.
- Ajouter au dernier moment la crème et mixer l'ensemble. Servir avec des croûtons de pain.

Source : <http://www.marmiton.org>



## *Tarte Tatin au Chèvre à l'Oignon, Panais et Carotte*

### **Ingrédients Pour 4 Personnes:**

*Pâte Sablée, 40g de Beurre, 3 Cuillère à Soupe de Miel, 2 Cuillère à Soupe de Vinaigre Blanc, 2 Gros Oignon Coupés en Rondelles de 2 cm, 2 Carottes Pelées et Coupées en Rondelles d'un cm, 1 Panais Pelé et Coupé en Rondelles d'un cm, Une Bûche de Chèvre Coupée en Tranche, Sel et Poivre*

### **Préparation:**

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans une poêle allant au four, faire fondre le beurre avec le miel et le vinaigre. Ajouter les légumes et cuire au four 20-25 min.
- Pendant ce temps abaisser la pâte. Sortir la poêle et augmenter la température 220°C.
- Placer des rondelles de chèvre sur les légumes et recouvrir de la pâte. Cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Retirer du four, laisser reposer 2 min et démouler.

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

## *Cookie aux Pois Chiches*

### **Ingrédients Pour 8 Personnes:**

*1 Petite Boîte de Pois Chiches Cuits en Conserves, 100g de Pépites de Chocolat, 130g de Beurre de Cacahuètes, 60g de Sucre en Poudre, 2 Cuillère à Café d'extrait de Vanille Liquide, 1 Pincée de Sel, 1 Cuillère à Café de Levure Chimique.*

- Préchauffer le four à 180°C.
- Rincer les pois chiches à l'eau froide puis les égoutter. Placer les pois chiches égouttés dans le bol d'un robot mixeur puis ajouter le beurre de cacahuètes, l'extrait de vanille liquide, le sucre en poudre, la levure chimique et le sel. Mixer pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Verser la pâte dans un saladier et y ajouter les pépites de chocolat. Mélanger bien.
- Recouvrir une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Former des petites boules de pâte puis les placer sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aplatir légèrement les boules de pâte avec le dos d'une grosse cuillère. Enfourner pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés. A la fin de la cuisson, laisser refroidir les cookies sur une grille puis les décoller de la plaque.
- Conserver les cookies aux pois chiches dans une boîte hermétique jusqu'à la dégustation.

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