

Idées Recettes Anti-Gaspi

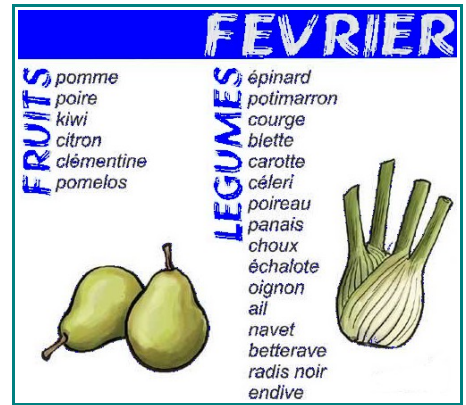
Tortilla aux Poireaux t au Thon

Ingrédients Pour 6 Personnes: 750g de Pommes de Terre, 3 Poireaux, 1 Boîte de Thon au Naturel, 1 Oignon, 6 Œufs, Huile d'Olive, Sel et Poivre

Préparation:

Laver les pommes de terre. Les faire cuire dans une casserole d'eau sans les peler. Éplucher l'oignon, puis le découper en gros morceaux. Laver les poireaux, ôter les tiges abîmées, puis les tailler en tronçons. Égoutter le thon au naturel et l'émietter grossièrement. Dès que les pommes de terre sont cuites, les égoutter à l'aide d'une passoire. Les peler, puis les couper en tranches. Verser un peu d'huile d'olive dans une poêle à feu très vif. Y faire revenir les tranches de pommes de terre. Lorsqu'elles sont bien colorées, les retirer de la poêle à l'aide d'un écumoire. Les poser ensuite sur du papier absorbant. Ensuite, faire blondir légèrement l'oignon émincé. Lorsqu'il est doré, ajouter les tronçons de poireaux et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ôter du feu. Casser les œufs dans un récipient adapté puis les battre. Ajouter le thon émietté, puis saler et poivrer selon vos goûts. Mettre la moitié des tranches de pommes de terre dans la poêle. Ajouter la préparation aux poireaux par dessus puis, recouvrir avec le reste de tranches de pommes de terre. Verser les œufs battus au thon sur le tout et placer la poêle à feu moyen. Rectifier l'assaisonnement si besoin. Laisser cuire la tortilla jusqu'à ce que le fond soit bien pris. La retourner soigneusement à l'aide d'une assiette à mi-cuisson. A la fin de la cuisson, débarrasser la tortilla dans un plat de présentation. Servez chaud ou froid.

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



Tarte à la Vache qui Rit®

Ingrédients Pour 6 Personnes: 1 Pâte Brisée, 4 Courgettes, 150g de Fromage Blanc, 3 Oeufs, 6 Portions de Fromages Fondu, Ciboulette ciselée, Sel et Poivre.

Préparation:

Préchauffer le four th. 6 (180 °C). Dérouler la pâte dans un moule à tarte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Laver, retirer les extrémités et couper en rondelle les courgettes le plus fin possible, tout en gardant la peau. Les répartir sur le fond de tarte. Saler et poivrer. Dans un saladier, verser le fromage blanc, casser les œufs entiers, assaisonner, ajouter la ciboulette et battre le tout au fouet. Verser cette préparation sur les courgettes. Puis poser 6 fromages La vache qui rit®. Enfourner et faire cuire 35 minutes. Servir chaud ou froid avec une salade.

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

Gâteau de Crêpes à l'Orange, Chocolat et Noix de Pécan

Ingrédients Pour 6 Personnes: 10 Crêpes, 200g de Chocolat, 15 cL de Crème Fraîche Liquide, 2 Oranges, 100g de Noix de Pécan.

Préparation:

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux dans une casserole au bain-marie avec la crème fraîche. Fouetter la préparation jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et brillante. Réserver. Diviser la ganache en deux parties et en fouetter une des deux au batteur électrique, quelques secondes, pour la rendre plus mousseuse. Dans un moule à manquer beurré, disposer une crêpe et tartiner d'une fine couche de ganache non battue, recommencer 6 fois et étaler en couches épaisse la ganache fouettée. Couvrir avec les 4 dernières crêpes tartinées de ganache non battue (jusqu'en haut du moule). Mettre 3 h au frais recouvert de film protecteur. 1/4 d'heure avant de servir, démouler le gâteau. Pour la décoration, éplucher et ôter les suprêmes des oranges. Les tailler en deux. Concasser grossièrement les noix de pécan. Répartir sur le dessus du gâteau de crêpes, les oranges et les noix.