

Idées Recettes Anti-Gaspi

Quiche au Camembert et au Yaourt

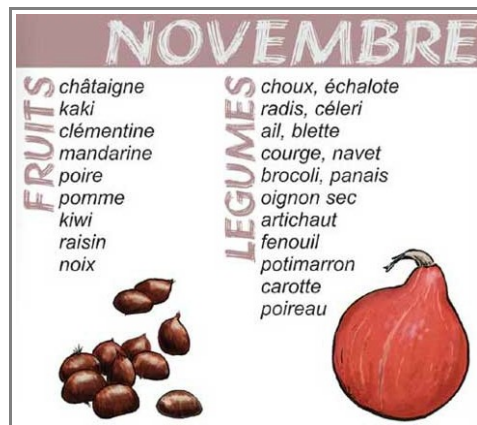
Ingrédients Pour 4 Personnes:

½ Cuillère à Café de Muscade Moulue, 1 Pâte Brisée, 200g de Camembert, 4 Œufs, 2 Yaourts Naturels, Sel et Poivre

Préparation:

- Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Étaler la pâte dans un moule à tarte beurré.
- Dans un saladier, mélanger les œufs et les yaourts naturels. Ajouter le camembert en cubes, le poivre et la muscade. Bien mélanger le tout. Verser la préparation sur la pâte.
- Faire cuire environ 35 à 40 min, retirer du four une fois la quiche dorée.
- Servir avec une salade verte.

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



Tajine de Bœuf Aillé

Ingrédients Pour 4 Personnes:

600 g de Viande de Bœuf Hachée, 1 Oignon, 2 Gousses d'Ail, 10 Tomates Cerises (ou 2-3 Tomates), 1 Bouquet de Persil Plat, 1 Cuillère à Soupe d'Huile d'Olive, 5 Cuillères à Soupe de Coulis de Tomate, 1 Cuillère à Café de Ras-el-hanout, Sel et Poivre

Préparation:

- Rincer et éponger les tomates cerises puis les couper en quatre. Peler et hacher l'ail et l'oignon. Rincer, éponger et hacher le persil.
- Verser l'huile d'olive dans un plat à tajine (ou une cocotte) et ajouter la viande, les tomates et le coulis, le hachis d'ail, persil, oignon et le ras-el-hanout. Saler, poivrer.
- Couvrir et laisser cuire 10 min sur feu vif. Ouvrir pour mélanger les ingrédients. Couvrir à nouveau et poursuivre la cuisson 10 min sur feu modéré. Servir aussitôt.

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

Pain de Mie Perdu aux Raisins de Corinthe

Ingrédients Pour 4 Personnes:

8 Tranches de Pain de Mie, 4 Œufs, 1 Litre de Lait, 4 Jaunes d'Œufs, 40g de Sucre en Poudre, 1 Sachet de Sucre Vanillé, 4 C. à S. de Maïzena, 15g de Raisins de Corinthe, 5g de Beurre Doux.

Préparation:

- Délayer dans un bol la Maïzena avec un peu de lait froid. Ajouter les deux jaunes d'œuf et faire chauffer le reste du lait dans une casserole. Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Lorsque le sucre est fondu et que le lait est bouillant, baisser le feu et verser le mélange lait-Maïzena en remuant sans cesse avec une spatule en bois. Le mélange épaissit. Cuire environ une minute à très petit bouillon sans cesser de remuer. Retirer du feu et ajouter une noisette de beurre à la crème. Verser la crème dans un plat à gratin pour qu'elle refroidisse plus vite et la filmer. Placer le plat refroidi ensuite au réfrigérateur.
- Détailler le pain de mie pour ôter la croûte puis avec votre rouleau pâtissier, étaler les tranches pour les rendre plus fines. Tartiner d'un peu de crème pâtissière et de raisins et les rouler. Battre les œufs en omelette dans un bol. Tremper vos pains dans le mélange pour les recouvrir généreusement d'œuf. Faire chauffer une poêle à feu doux ou maximum à feu moyen puis procédez à la cuisson des pains de mie aux raisins.

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