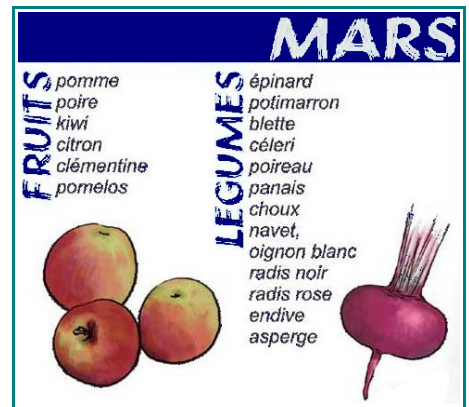


Idées Recettes Anti-Gaspi

Tourte Printanière aux Asperges

Ingrédients Pour 4 Personnes:

2 Pâte Feuilletées, 1 Bocal d'Asperges Vertes, 20cL de Sauce Béchamel Faite Maison, 3 Tranches de Blanc de Poulet, 1 Boîte de Champignons de Paris, 80g de Gruyère Râpé, 1 Œuf, Sel et Poivre



Préparation: Préchauffer le four th.6/7 (200°C). Étaler la pâte feuilletée dans un moule beurré et laisser dépasser les bords de façon à recouvrir. Couper le blanc de poulet en lanières. Sur la pâte, étaler la sauce béchamel bien épaisse, parsemer des lanières, ranger les asperges égouttées dessus et parsemer de champignons émincés et de gruyère. Séparer le blanc du jaune d'œuf. Recouvrir de la seconde pâte feuilletée en soudant les bords avec le blanc d'œuf, et passer le jaune d'œuf sur la pâte pour la faire dorer. Enfourner pendant 30 min.

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

Calzone à la Bolognaise

Ingrédients Pour 4 Personnes:

1 Pâte à Pizza, 400g de Viande Hachée, 2 Oignons, 4 Tomates, 2 Cuillères à Soupe de Concentré de Tomate, 2 Cuillère à Soupe de Crème Fraîche, 80g de Gruyère Râpé, Basilic Ciselé, Huile d'Olive, Sel et Poivre

Préparation: Éplucher et hacher les oignons. Nettoyer, retirer les pédoncules et couper les tomates en petits dés. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Faire suer les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter la viande hachée et les dés de tomates et laisser revenir 5 minutes. Ajouter le concentré de tomate, la crème fraîche, le basilic ciselé, du sel et du poivre. Remuer bien le tout et laisser mijoter pendant 20 minutes. Ôter du feu. Préchauffez le four à 210°C. Étaler la pâte à pizza et découper 4 disques de pâte de même diamètre. Répartir la préparation à la viande au centre des disques de pâte. Parsemer de gruyère râpé. Refermer les disques de pâte en pliant un des bords sur l'autre. Souder les bords avec les doigts humidifiés. Placer les calzones sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 20 minutes. Déguster bien chaud.

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

Cake Betterave

Ingrédients Pour 8 Personnes:

250g de Farine, 3 Œufs, 130g de Beurre Pommade, 90g de Sucre, 1 Sachet de Sucre Vanillé, 1 Sachet de Levure Chimique, 3 Cuillères à Soupe de Confiture de Fraises, 10 cL de Jus de Betterave, 1 Cuillère à Soupe de Graines de Sésame, 1 Pincée de Sel.

Préparation: Dans une terrine, travailler au fouet le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Ajouter à la préparation, toujours en mélangeant, les œufs un par un, puis le sucre vanillé, la farine, la levure et quelques gouttes de jus de betterave. Beurrer un moule à cake anti-adhésif de 25 cm de long et verser la pâte. Réserver 30 min à température ambiante. Préchauffer le four th. 6 (180 °C). Enfourner 40 min. Faire chauffer à feu doux la confiture et le reste de jus de betterave dans une casserole, en remuant pour que l'ensemble devienne homogène et légèrement liquide. Laisser tiédir le cake, le démouler sur une grille et le napper de la préparation puis parsemer de grains de sésame. Servir froid.

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