

# Idées Recettes Anti-Gaspi

## *Pommes de Terre Farcies aux Endives*

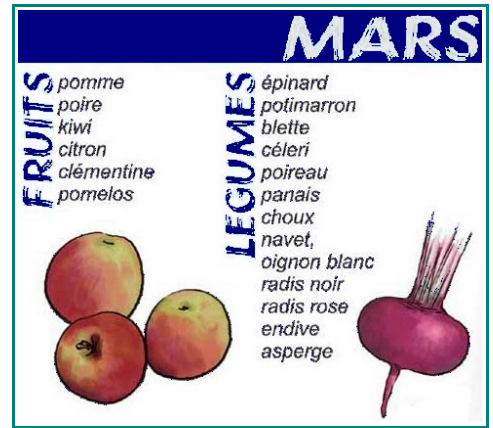
### **Ingrédients Pour 4 Personnes:**

3 Endives, 4 Grosses Pommes de Terre ( Bintje), 80 g de Dés de Jambon Blanc, 3 Cuillères à Soupe de Crème Fraîche, 1 Cuillère à Soupe de Moutarde, 30 g de Beurre, 60 g d'Emmental Râpé, Sel et Poivre

### **Préparation:**

- Préchauffer le four à 190°C (th.6/7). Laver soigneusement les pommes de terre sous l'eau, puis les déposer sur une plaque. Les enfourner 1h15.
- Pendant ce temps, émincer les endives, puis les faire revenir dans une sauteuse avec le beurre, 25 minutes sur feu doux. Couper le feu, ajouter les dés de jambon et la crème fraîche. Mélanger.
- Sortir les pommes de terre du four, les creuser légèrement, puis les garnir de cette préparation. Parsemer d'emmental râpé et ré-enfourner 5 minutes pour faire gratiner.

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



## *Poêlée de Pommes de Terre et Poulet au Curry*

### **Ingrédients Pour 4 Personnes:**

600 g de Pommes de Terre pour Cuisson à la Vapeur, à l'Eau, 3 Blancs de Poulet, 2 Cuillères à Soupe de Raisins Secs Blonds, 1 Petite Grappe de Raisin Blond, 2 Cuillères à Soupe de Curry, 2 Cuillères à Soupe d'Huile d'Olive, Sel et Poivre

### **Préparation:**

- Laver les pommes de terre. Les placer dans un grand plat creux avec 1 cm d'eau. Couvrir d'un film transparent pour que les pommes de terre ne se dessèchent pas, percer quelques trous. Mettre à cuire 10 min au four à micro-ondes puis laisser reposer 5 min. Vérifier la cuisson avec une lame de couteau.
- Égoutter les pommes de terre, laisser refroidir et les peler. Couper les pommes de terre en cubes et le poulet en petits morceaux. Saupoudrer le poulet de curry et mélanger pour bien imprégner les morceaux.
- Mettre une poêle à chauffer avec l'huile d'olive et faire dorer les pommes de terre pendant 10 min. Ajouter les morceaux de poulet et poursuivre la cuisson 5 min. Incorporer les raisins, saler et poivrer et laisser cuire à nouveau 5 min.

Source : <http://recette-pomme-de-terre.com/>

## *Gâteau aux Pommes de Terre*

### **Ingrédients Pour 4 Personnes:**

300 g de Pommes de Terre, 6 Œufs, 200 g de Sucre, 1 Zeste de Citron, 10 g de Beurre, 80 g de Farine, Cannelle, 70 g de Noisette en Poudre (Facultatif)

### **Préparation:**

Préparer tous les ingrédients. Cuire les pommes de terre en robe de champs (c'est à dire avec leur peau départ eau froide salée). Au terme de la cuisson les éplucher et les écraser pour obtenir une purée légère. Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, les noisettes en poudre, la farine, la cannelle et le zeste de citron râpé. Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation obtenue précédemment. Beurrer un moule à manqué et y verser l'appareil. Cuire 35 minutes à 180°C. A consommer tiède.