

Idées Recettes Anti-Gaspi

Gratin de Pâtes Délicieux

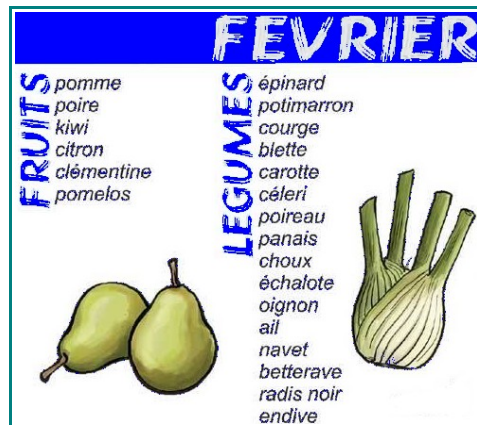
Ingrédients Pour 4 Personnes:

320g de Penne, 250g de Bœuf Haché, 1 Boîte de Pulpe de Tomates, 1 Poivron Rouge, 80g de Fromage Râpé, 1 Filet d'Huile d'Olive, 3 Brins de Basilic, Un Peu de Piment de Cayenne

Préparation:

- Préchauffer le four à th 6 (180°C).
- Laver et couper le poivron en dés. Dans une sauteuse, faire le dorer dans l'huile d'olive pendant 7 à 8 minutes. Ajouter le bœuf pour 2 minutes, puis saler et poivrer.
- Verser la pulpe de tomate. Parsemer de basilic ciselé, ajouter le piment de cayenne et réserver.
- Dans un grand volume d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet. Les égoutter et les mélanger à la préparation.
- Verser le tout dans un plat à gratin et saupoudrer de fromage râpé. Enfourner pour 10 minutes et déguster bien chaud.

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



Gratin de Poisson aux Champignons

Ingrédients Pour 4 Personnes:

400g de Poisson Blanc Surgelé, 600g de Pommes de Terre, Une Petite Boîte de Champignons, 15cL de Crème Liquide, 10cL de Lait ½ Écrémé, 50g de Fromage Râpé, Persil, Sel et Poivre

Préparation:

- Éplucher les pommes de terre. Les couper en morceaux et les faire cuire 20 minutes dans un cuit-vapeur.
- Rincer les champignons et les couper en morceaux.
- Préchauffer le four th. 6/7 (200 °C). Faire revenir à feu doux le poisson avec un peu d'huile.
- Mettre les pommes de terre dans un plat à four. Saler, poivrer. Ajoutez le poisson, les champignons et arroser le tout de crème. Parsemer d'emmental râpé. Faire gratiner 15 minutes au four. Servir dès la sortie du four décoré de persil ciselé.

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

Gratin d'Ananas

Ingrédients Pour 4 Personnes:

1 Boîte d'Ananas en Tranches, 1 Orange, 15cL de Crème Fluide, 2 Cuillères à Soupe de Sucre Roux en Poudre, 1 Cuillère à Soupe Bombée de Noix de Coco Râpée.

Préparation:

- Égoutter les tranches d'ananas.
- Râper finement le zeste de l'orange. Dans un bol, mélanger 1 cuillère à soupe de sucre roux avec le zeste râpé et la crème fluide. Préchauffer le four th. 6 (180 °C).
- Ranger les tranches d'ananas dans 4 plats à gratin individuels, les arroser de crème à l'orange. Poudrer la surface des gratins avec la noix de coco râpée et le sucre restant. Enfournez 30 minutes. Déguster chaud ou tiède.

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