

Idées Recettes Anti-Gaspi

Pommes de Terre Haselback

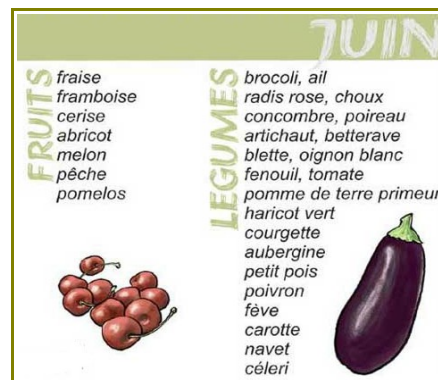
Ingrédients Pour 4 Personnes: 4 Grosses Pommes de Terre, 4 Gousses d'Ail, Huile d'Olive, Beurre, Herbes (Thym, Basilic), Sel et Poivre.

Préparation:

- Préchauffer le four th.7 (210°C). Laver les pommes de terre. Utiliser 2 piques à brochettes pour couper la pomme de terre : piquer les pics à brochette au milieu de la pomme de terre et la couper en lamelles, ainsi vous ne couperez que la moitié.

- Couper grossièrement les gousses d'ail et insérer des morceaux entre chaque lamelle.
- Disposer les pommes de terre dans un plat allant au four. Couper des petits morceaux de beurre et les intercaler dans chaque pomme de terre. Parsemer le tout d'huile d'olive, d'herbes et de gros sel marin. Enfourner pendant 40 min.

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



La Ratatouille de Ratatouille

Ingrédients Pour 4 Personnes: 4 Tomates, 1 Poivron Jaune, 1 Poivron Rouge, 1 Aubergine, 1 Courgette, 1 Oignon, 1 Grosse Gousse d'Ail, 1 Cuillère à Soupe d'Origan, 2 Cuillères à Soupe d'Huile d'Olive, 50 mL d'Eau, Herbes de Provence, Sel et Poivre.

Préparation:

- Peler l'oignon et l'ail, puis les hacher. Dans un faitout, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen et ajouter l'oignon.
- Laver l'aubergine et la courgette, puis les détailler en tranches fines et régulières sans les éplucher. S'il vous reste des morceaux non réguliers, les ajouter à l'oignon dans le faitout. Procéder de même avec 3 tomates. Couper la 4ème en dés et l'ajouter au faitout.
- Laver les poivrons, couper le chapeau et les détailler en tranches régulières, en retirant pépins et chair blanche au passage. Verser les ratés dans le faitout.
- Mélanger le contenu du faitout, ajouter l'eau et laissez mijoter 15 minutes à feu moyen. Ajouter l'origan, le sel, le poivre et l'ail, puis mixer. Mélanger et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la sauce ainsi obtenue sur le fond d'un plat à gratin rond. Alternier les rondelles de légumes en cercle dans le plat jusqu'à épuisement, saler, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence. Enfourner pour 1 heure.

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

Salade de Fruits en Pastèque

Ingrédients Pour 8 Personnes: 1 Ananas, 1/2 Pastèque, 2 Pêches, 1 Melon, 1 Barquettes de Fraises, 2 Kiwis, 1 Banane, 2 Oranges, 2 Pommes, 1 Sachets de Sucre Vanillé, 60g de Sucre en Poudre, Jus d'un Citron, Jus de 2 Oranges.

Préparation:

- Peler l'ananas, retirer le cœur et découper la chair en morceaux. Couper le melon, l'épépiner puis le couper en morceaux. Peler les oranges, les pêches et les pommes et les couper en morceaux. Laver les fraises, les équeuter. Peler les kiwis, les couper en rondelles puis en quartiers. Couper la banane en rondelles et l'arroser de jus de citron afin d'éviter qu'elle noircisse.
- Éviter la 1/2 pastèque. Faire des petites boules à l'aide d'une cuillère. Pour la quantité, cela varie selon votre goût.
- Réunir tous ces ingrédients dans la coque de la pastèque, elle vous servira de saladier. Verser le sucre vanillé, le sucre et le jus d'orange. Mélanger doucement. Réserver au frais.

Source : <http://cuisine.journaldesfemmes.com>