

Salade de courgettes cuites au sésame et dés de chèvre

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de courgettes environ
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 g de fromage de chèvre frais ou affiné
- 20 g de graines de sésame

- Lavez les courgettes , les couper en dés sans les peler.
- Les faire revenir dans de l'huile d'olive
- Laissez refroidir, les assaisonner. Rajouter le fromage de chèvre coupé en dés.
- Servir parsemé de graines de sésame torréfiées.



Lasagnes de pois cassés aux aubergines et tomates

Ingrédients pour 6 personnes :

- 300 g de pois cassés cuits
- 100g d'oignons
- 10cl d'huile d'olive
- 20 cl de crème fraîche
- 800 g de tomates
- 800g d'aubergines
- 30g d'ail
- 200g de plaque de lasagnes

- Faire revenir les oignons, ajoutez les pois cassés et recouvrir d'eau
- Portez à ébullition, baisser le feu et poursuivre la cuisson pendant 45 mn pour obtenir une purée liquide.
- Assaisonnez la purée de pois cassés et y incorporer la crème
- Nettoyez les aubergines, les découper en cubes
- Faire revenir les dés d'aubergines et les tomates pelées concassées avec l'huile d'olive et l'ail.
- Montez les lasagnes en intercalant plaque de lasagne, purée de pois cassés, et le mélange aubergine et tomates.
- Cuire à 160 degrés pendant 45 mn environ en surveillant la cuisson.



Clafoutis aux abricots frais

Ingrédients pour 4 personnes :

- 120g de farine
- 800 ml de lait
- 20g de beurre
- 90g de sucre
- 4 œufs

- Faites fondre à feu doux le beurre.
- Cassez 4 oeufs avec une pincée de sel et battez les en omelette. Ajoutez le sucre en poudre et mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la farine en mélangeant puis le beurre fondu et le lait.
- La pâte doit être lisse et sans grumeaux.
- Graissez un plat à gratin et préchauffez votre four à 220°C (thermostat 6-7).
- Lavez les abricots, coupez-les en deux et enlevez le noyau. Disposez les moitiés d'abricots face bombée vers le haut et ajoutez la préparation.
- Faites cuire pendant 45 min. Servir tiède ou froid



Bruschetta de haricots blancs à l'origan

Ingrédients pour 6 personnes :

- 400g de tomates fraîches
- 400g de haricots blancs en boîte ou surgelés
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 20ml de jus de citron
- 30 ml d'huile d'olive
- 20 g d'olives noires
- 6 tranches de pain de campagne épaisses

- Préchauffez le grill du four à chaleur moyenne
- Mélangez les tomates coupées en dés, les haricots, l'origan, le jus et le zeste de citron, les olives noires avec une cuillères d'huile d'olive.
- Salez et poivrez
- Badigeonnez les tranches de pain d'huile d'olive et placez les sous le grill du four jusqu'à ce que les bords brunissent.
- Une fois tièdes, frottez les avec la gousse d'ail
- Répartissez le mélange aux haricots sur les tranches de pain
- Servez tiède ou froid selon votre convenance.

