

Vous prendrez bien un p'tit dessert ?



GÂTEAU ARDÉCHOIS À LA CRÈME DE MARRONS

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 120 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 300 g de crème de marrons
- 20 g de sucre glace à saupoudrer, un fois le gâteau refroidi.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 150°C. Dans un saladier, mélangez le sucre avec les oeufs, jusqu'à ce que ces derniers blanchissent.

Faites fondre le beurre pendant 1 minute au micro-ondes ou à feu doux dans une casserole, ajoutez-le à la préparation précédente. Ajoutez la crème de marrons et mélangez bien. Finissez en ajoutant la farine et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dans un moule rond préalablement beurré, versez votre préparation et enfournez pour 45 minutes à 150°C. Sortez du four et laissez refroidir. Avec la lame d'un couteau, décollez le gâteau des parois.

Saupoudrez de sucre glace et servez.

Le plus de Gilles : une fois la pâte obtenue, ajoutez et mélangez des brisures de chataignes cuites !

Parole de jardiniers



Nous vous parlions voici peu de chaleur, de soleil, de légumes d'hiver plantés et souffrant du manque d'eau...et bien, nous avons été servis depuis !

Les planches de choux, qui souffraient il y a quelques jours, ont reçus plusieurs dizaines de millimètres d'eau au m², cela a engendré des petites coulées de boue, mais sans emporter les plantations.



Composition de votre panier semaine 30

Prix 2,50 €

Panier à 8€

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,3 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	0,90 €
1 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	3,50 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	PERSIL PLAT 50 gr	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
0,4 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	1,80 €
				8,30 €

Prix 10,00 €

Panier à 10 €

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
0,7 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	2,10 €
1 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	3,50 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	PERSIL PLAT 50 gr	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
0,7 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	3,15 €
				10,85 €

Prix 15,00 €

Panier à 15 €

Produits

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	COURGETTE LONGUE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,00 €	3,00 €
1 ×	TOMATE RONDE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	3,50 €	3,50 €
1 ×	CONCOMBRE court epineux	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	PERSIL PLAT 50 gr	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
1 ×	POMME DE TERRE Nouvelles Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	4,50 €	4,50 €
0,3 ×	TOMATE CERISE ROUGE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	7,50 €	2,25 €
				15,35 €



GALETTE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES AUX OIGNONS ET ROQUEFORT

INGRÉDIENTS

- 6 grosses pommes de terre
- un paquet de Roquefort, (100gr)
- 2 courgettes
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- Persil
- 5 œufs
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre (1 tour de moulin),
- Cornichons.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 5MN
TEMPS TOTAL : 20MN

PRÉPARATION

Verser l'huile d'olive dans une poêle, thermostat 8. Faire revenir les pommes de terre coupées en petits dés avec l'oignon émincé; baisser la température à 5, vérifier la cuisson car les dés doivent être croustillants et l'intérieur moelleux. Saler.

Couper les courgettes en fines rondelles, les cuire à la vapeur, avec 3 gousses d'ail émincées, 2 cuillères à soupe de persil, saler et poivrer.

Dans un saladier battre 5 œufs avec la moitié du paquet de Roquefort papillon. Verser les pommes de terre et les courgettes, une fois égouttées, sur les œufs et remuer. Les œufs coagulent un peu.

Verser le tout dans la poêle bien chaude après avoir jeté l'excédent d'huile. Attendre 2 mn, les bords doivent frémir.

Retourner la galette, qui doit se présenter comme un beau gâteau. A déguster tiède ou froid avec des cornichons.