

Betteraves à la russe

Ingrédients : 4pers

500 g environ de betterave cuite
1 oignon-2 gousses d'ail
1 petit concombre ou petite courgette
2 oeufs
50 g de fromage blanc battu.
1/2 yaourt goût bulgare
1/2 c à soupe de miel ou sirop d' Agave
3 c à soupe de vinaigre de cidre.
1 c à café de cumin.
Sel, poivre

Déroulement

Peler et couper les betteraves en dés et les mettre dans un plat creux
Mélanger le miel avec le vinaigre, et faire chauffer cette préparation. Verser le mélange brûlant sur les dés de betterave. Puis laisser mariner pendant 15 minutes
Faire cuire les œufs durs
Pendant ce temps, peler le concombre et les oignons. Couper le concombre en dés, émincer l'oignon menu. Ecaler les œufs et les couper en 4
Fouetter ensemble le yaourt, le fromage blanc, le cumin et l'ail écrasé au presse ail
Verser le tout sur les dés de betterave ainsi que les légumes.
Bien mélanger

Cannellonis farcis à la brousse

Ingrédients 6 pers

500 g de cannellonis en boîte
500 g de sauce de tomate à la provençale
400 g de brousse
150 g de mascarpone
1 oignon
100 g de parmesan
60 g de pignons de pin
4 c à soupe de basilic surgelé
2 c à café d'huile d'olive
sel et poivre

Déroulement

Peler et émincer l'oignon. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'oignon à feu doux pendant 10 minutes. Le retirer de la poêle et réserver. Faire revenir les pignons à sec dans une poêle bien chaude.

Verser la brousse et le mascarpone dans un saladier, ajouter le basilic, les pignons, 50 grammes de parmesan et l'oignon. Saler, poivrer et bien mélanger.

Préchauffer le four à 180°. Dans un plat à gratin, couvrir d'un peu de sauce tomate.

Farcir les cannellonis de la préparation à la brousse et les poser au fur et à mesure sur le lit de sauce tomate. Recouvrir du reste de sauce.

Parsemer du reste de parmesan en poudre et faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes

Cake à la banane

Ingrédients 8pers

2 oeufs
150g de miel
100g de compote de pomme
3 bananes (très mûres écrasées)
240g de farine
½ sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Déroulement

Battez les œufs avec le miel. Ajoutez la compote et les bananes et remuez au fouet. Incorporez la farine, la levure et le sel.

Mélangez sans trop insister, la pâte est épaisse.

Versez dans un moule à cake en silicone longueur 24cm.

Déposez le moule sur une plaque et enfournez au moins 45min à 180°C.