

Quiche aux orties

Ingrédients

1 pâte brisée du commerce ou
Maison : 250g farine-125g de beurre 1/2 sel-100 g d'eau
1 bocal d'orties de 37cl ou 180g d'orties sauvages (les têtes) fraîches hachées
3 œufs
20 cl de crème fraîche épaisse
1 gousse d'ail
1 poignée de Comté râpé pour la pâte + 1 poignée pour saupoudrer
1 pincée de sel,
1 pincée de poivre

Déroulement

Égouttez les orties. Il faut vraiment les essorer,
Pelez et dégermez la gousse d'ail.
Cassez les œufs dans un saladier. Battez-les en omelette. Ajoutez la crème fraîche et mélangez. Salez, poivrez.
Ajoutez ensuite les orties bien égouttées et la gousse d'ail écrasée.
Mélangez bien avec une fourchette. Ajoutez enfin le Comté.
Préchauffez le four à 210°C.
Déposez la pâte dans le moule. Piquez-la à l'aide d'une fourchette.
Versez la préparation à l'intérieur, saupoudrez avec la seconde poignée de Comté et enfournez, à four chaud, pour 25 minutes de cuisson.
(chaleur tournante).
A consommer chaud, tiède ou froid. Cela peut être sympa de la couper en petits morceaux pour l'apéro.
Si vous n'avez pas d'orties, vous pouvez réaliser cette même recette avec des épinards par exemple ou encore des feuilles de blettes.

Panna cotta vanille et son coulis de fraises à la menthe

Ingrédients

Crème liquide entière 25 cl
Lait 15 cl
Sucre en poudre 50 g
Vanille 1 gousse
Gélatine (ou 2 g d'agar-agar) 3 feuilles
Fraise 250 g
Sucre en poudre (+/- selon si vos fraises sont sucrées ou non) 50 g
Menthe fraîche. Quelques feuilles

Déroulement

Placer les feuilles de gélatine à ramollir 10 min dans un bol d'eau froide. Fendre la gousse de vanille en deux et récupérer les grains en grattant à l'aide d'un couteau.
Porter à ébullition la crème, le lait, le sucre, les grains de vanille ainsi que la gousse. Hors du feu, retirer la gousse de vanille puis ajouter les feuilles de gélatine essorées et mélanger jusqu'à dissolution complète.

Verser dans des verrines et laisser refroidir à température ambiante avant de réserver 2 h au réfrigérateur (peut se préparer la veille).

Préparer le coulis, dans une casserole faire chauffer les fraises, le sucre et les feuilles de menthe préalablement hachées, à feu moyen pendant 10 à 15 minutes de façon à obtenir un coulis (mixer au mixeur plongeant si besoin).

Passer la préparation au tamis afin d'obtenir un coulis lisse et de retirer les morceaux de menthe (facultatif).

Verser le coulis sur les panna cotta, décorer de fraises et feuilles de menthe.

Pour finir

Si vous n'aimez pas la menthe vous pouvez la supprimer ou la remplacer par des feuilles de basilic !

Mangue, pêches.....