

Salade tiède de betteraves et noix

Ingrédients

Betteraves
Noix
Roquette
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Sel, poivre
(Fromage de chèvre)

Déroulement

Commencez par cuire les betteraves. Nettoyez-les et enveloppez-les dans du papier aluminium. Faites-les cuire au four préchauffé à 200°C pendant environ une heure, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez refroidir, puis épluchez et coupez en dés.

Pendant ce temps, faites légèrement griller les noix dans une poêle sans ajout de matière grasse, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et parfumées. Dans un saladier, mélangez les betteraves tièdes, les noix grillées et une poignée de roquette. Assaisonnez avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique, salez et poivrez selon votre goût. Si vous aimez, ajoutez quelques morceaux de fromage de chèvre pour encore plus de saveur.

Minis gratins de macaronis

Ingrédients

200g Macaronis
30œufs
50g Emmental
30g Beurre
15cl Crème liquide
Sel - Poivre

Déroulement

Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée selon les indications portées sur l'emballage, en les gardant al dente. Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème, du sel et du poivre. Incorporez les macaronis égouttés et l'emmental râpé.

Répartissez dans des ramequins à bord haut beurrés. Enfournez pour 15 min dans le four préchauffé à 200°C (th.6/7). Démoulez et servez.

Rôti de porc sauce au camembert et au cidre

Ingrédients

15 g de beurre

1 rôti de porc d'un kilo
50 cl de cidre brut
½ camembert au lait cru
Sel, poivre

Déroulement

Pelez et coupez l'oignon en quartiers. Faites-les dorer dans un faitout ou une cocotte avec le beurre.

Préchauffez le four à 180°C. Déposez le rôti et faites-le dorer sur toutes ses faces.

Déglacez avec le cidre et retirez du feu.

Ajoutez le couvercle et faites cuire dans le four 1h à 1h20, selon si le rôti est dans l'épaisseur ou la longueur. Surveillez la cuisson de temps à autre pour rajouter de l'eau si le cidre venait à s'évaporer.

A la fin de la cuisson, récupérez 10 cl de jus.

Coupez le camembert en morceaux. Faites-le fondre avec le jus de cuisson, à feu doux en fouettant pour h

Gâteau d'automne aux pommes et raisins secs

Ingrédients

Pomme(s)2
Raisins secs 6 c. à soupe
Sucre 175 g
Farine 80 g
Œuf(s)3
Poudre d'amandes 2 c. à soupe
Chapelure 2 c. à soupe
Crème épaisse10 cl
Levure 0,5 paquet(s)
Beurre mou 80 g

Déroulement

Faites tremper les raisins dans l'eau chaude. Préchauffez le four th.7 (200°C).

Mélangez la farine, la levure, la poudre d'amande, la chapelure, le beurre, le sucre, les œufs et la crème. Épluchez les pommes et coupez-les en dés.

Beurrez un moule à manqué, versez la moitié de la pâte, puis les pommes et les raisins égouttés.

Ajoutez le reste de la pâte.

Faites cuire pendant 35 min.