

Mini-quiches sans pâte au saumon et épinards

Ingrédients

80g Saumon fumé
2Oeufs
20cl Crème liquide
1cuil. à soupe Féculé de maïs
10g Beurre
4cuil. à soupe Crème fraîche
1Petite botte de ciboulette
2Branches de basilic
1Citron vert
10g Beurre
Sel

Déroulement

Lavez et essorez les pousses d'épinard.
Poêlez vos pousses d'épinards dans le beurre avec un peu de sel sur feu vif pendant 3 minutes. Égouttez-les puis hachez-les.

Coupez les tranches de saumon fumé en morceaux.
Répartissez les épinards et le saumon dans les alvéoles d'un moule en silicone à muffins.

Dans un bol, délayez la féculé de maïs avec un peu d'eau.
Dans un petit saladier, mélangez la crème liquide avec les œufs, la féculé de maïs, du sel et du poivre.

Répartissez cette préparation dans les alvéoles de votre moule.
Enfournez à 180 °C pendant 30 minutes.

Pressez le jus de votre citron.
Émincez la ciboulette.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec un peu de jus de citron vert, la ciboulette, du sel et du poivre.
Agrémentez vos mini-quiches de crème fraîche à la ciboulette et de quelques petites feuilles de basilic.

CLAFOUTIS AUX POMMES ET SARRASIN

Ingrédients

4 pommes type Boskoop ou Canada,
50 g de farine de sarrasin,
80 g de poudre d'amande,

1/2 sachet de levure (je le supprimerai la prochaine fois),
120 g de sucre de canne (ou 120 g de sucre de coco),
4 œufs,
100 g de beurre fondu,
300 g de lait,
20 cl de crème liquide,
Amandes effilées.

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre tous les ingrédients secs (sauf les amandes effilées) dans un récipient.

Ajouter ensuite les œufs, le beurre fondu et la crème. Fouetter.

Ajouter ensuite le lait et fouetter de nouveau pour obtenir un mélange homogène.

Eplucher les pommes, les couper en tranches.

Beurrer un moule et disposer les pommes dedans. Ajouter l'appareil à clafoutis au-dessus et parsemer généreusement d'amandes effilées.

Enfourner à 180°C pendant 35 à 40 minutes, le temps que le clafoutis soit cuit et bien doré.

Déguster tiède ou froid.