

Amaretti au parmesan et au thym

Ingrédients (vingtaine d'Amaretti)

- 80 gr de poudre d'amande,
- 20 gr de farine,
- 60 gr de parmesan,
- 2 blancs d'œufs,
- Des graines de pavot,
- 1 cc de thym,
- Sel,
- Poivre

Déroulement

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, la farine, le parmesan, le thym, un peu de sel et quelques tours de poivre du moulin. Incorporez les blancs d'œufs et mélangez bien.

A l'aide de vos mains, formez des petites boules d'environ 3 cm de diamètre. Roulez-les ensuite dans les graines de pavot et disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 12-15 minutes en surveillant. A la sortie du four, laissez totalement refroidir les amaretti avant de les manipuler.

Bonne dégustation !

Cake au chorizo, courgettes et parmesan

Ingrédients

- 150 gr de farine,
 - 1 sachet de levure chimique,
 - 3 œufs,
 - 12 cl de lait demi-écrémé,
 - 2 c à soupe d'huile d'olive.
- 8cl d'huile de tournesol.
- 100 gr de parmesan,
 - 150 gr de chorizo (doux ou fort selon goût),
 - 400g de courgettes
 - 1 cs d'origan,
 - Poivre

Déroulement

Préchauffez votre four à 180°C.

Ôtez la peau du chorizo et coupez-le en petits morceaux. Coupez également les courgettes en petits morceaux.

Faire chauffer l'huile dans la poêle et faire cuire les courgettes 10mn.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine et la levure. Faites chauffer (45 secondes au micro-ondes) l'huile avec le lait et incorporez-les petit à petit au mélange œufs-farine. Ajoutez le parmesan râpé et mélangez. Incorporez ensuite le chorizo, les tomates séchées et l'origan, quelques tours de poivre et une pincée de sel. Mélangez bien et versez dans un moule à cake.

Enfournez et laissez cuire pendant 40-45 minutes.