

Salade estivale aux courgettes rôties et roquette

Ingrédients

2 courgettes (400 g)
50 g de noisettes
200 g de roquette
100 g de chèvre frais
4 c. à s. d'huile d'olive
3 c. à s. de vinaigre balsamique
Sel, poivre

Déroulement

Passez les courgettes à l'eau claire et avec une mandoline, formez de longues tagliatelles.

Placez les tagliatelles sur une plaque garnie de papier cuisson, versez l'huile d'olive par petites touches. Salez, poivrez.

Mettez les noisettes sur une autre plaque de cuisson chemisée et enfournez les deux à 210°C pendant 5 à 8 min.

Les noisettes doivent ensuite refroidir pour que vous puissiez les empoigner. Enlevez leur enveloppe brune en les frottant contre un linge propre.

Concassez-les.

Dans une assiette, dressez les tranches de courgettes, la roquette et saupoudrez de noisettes. Ajoutez le chèvre, puis assaisonnez avec le vinaigre balsamique

Clafoutis aux pêches

Ingrédients

100 g de farine
150 g de sucre
2 œufs
1/4 L de lait
50 g de beurre
1/2 sachet de levure chimique
1 grosse boîte de pêches au sirop

Déroulement

Préchauffez le four à 170°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la levure.

Ajoutez les jaunes d'œufs et la moitié du lait, puis mélangez.

Faites chauffer le reste du lait avec le beurre, puis incorporez-le à la pâte.

Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.

Beurrez un moule et versez la pâte.

Égouttez et coupez les pêches, puis disposez-les sur la pâte.

Enfournez pour 40 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Laissez refroidir avant de servir avec un peu de sucre semoule.

Notes

Vous pouvez remplacer les pêches par d'autres fruits comme des poires, des prunes ou des cerises.

Pour une version plus gourmande, ajoutez des pépites de chocolat