



les recettes de la semaine 03

GRATIN DE COURGE

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- Un bon morceau de courge (la quantité varie en fonction du nombre de personnes)
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 100 g de gruyère
- Sel, poivre et noix de muscade

Préparation :

Faire cuire la courge dans une cocotte (suivre le temps de cuisson indiqué dans le manuel de votre cocotte).

Après la cuisson, faire égoutter la courge afin qu'elle ait rendu toute son eau.

Mélanger les oeufs, la crème, la moitié du gruyère, le sel, le poivre et une pointe de noix de muscade râpée. Mélanger cette préparation à la courge. Mixer le tout.

Verser dans un plat à gratin et parsemer du reste du gruyère. Faire cuire 30 mn dans le four à 200°C.



GATEAU AUX POMMES MOELLEUX

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 pommes jaunes
- 3 oeufs
- 125 g de farine
- 1 sachet de levure
- 125 g de sucre
- 3 demi coquilles d'huile
- 2 demi coquilles de rhum ou de jus d'orange
- 3 noisettes de beurre et un sucre vanille

Préparation :

Faire cuire à la poêle les pommes épluchées et coupées en lamelles avec le beurre et le sucre vanillé.

Pendant ce temps, mélanger les oeufs, le sucre, l'huile, le rhum ou le jus d'orange, et en dernier la farine avec la levure.

Mélanger le tout à l'aide d'un fouet.

Rajouter les pommes caramélisées.

Bien mélanger le tout et répartir le mélange dans un moule beurré.

Faire cuire à 130-140°C pendant 40 min et à la sortie, arroser le gâteau avec un bouchon de rhum.

