



les recettes de la semaine 51

QUICHE AUX POIREAUX

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 250 g de poireaux
- 25 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 4 oeufs
- 50 g de beurre
- noix de muscade
- chapelure
- sel, poivre

Préparation :

Lavez et coupez les blancs de poireaux en tronçons. Faites-les cuire dans une sauteuse couverte avec le beurre et un peu d'eau environ 20 minutes.

Une fois cuits, travaillez-les en purée à la fourchette.

Étalez la pâte dans un moule, piquez-la à la fourchette. Saupoudrez de chapelure et étalez la purée de poireaux.

Battez les oeufs avec la crème et le lait, sel, poivre et une pincée de muscade. Versez sur les poireaux et saupoudrez de chapelure.

Faites cuire 40 min au four préchauffé à 220°C (thermostat 7-8).



POMMES AU FOUR

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pommes (type reinette, canada)
- 20 g de beurre mou

- 8 cuillères à soupe de cassonade brune
- de la cannelle en poudre
- 4 biscottes
- crème fraîche liquide

Préparation :

Diposer dans un plat ou sur une feuille d'aluminium, les biscottes.

Epluchez et évider les pommes.

Mettre une pomme sur chaque biscotte. Remplir chaque pomme évidée de cassonade, puis fermer par du beurre.

Saupoudrer légèrement de cannelle.

Mettre au four, thermostat 6 ou 180°C pendant 30 mn.

A la sortie du four, mettre une pomme par assiette (avec la biscotte) et ajouter la crème fraîche liquide dans le trou évidé de la pomme

