



Recettes de la semaine

Fagots de Chioggia

Poivre Sel - 20 g. de Vinaigre balsamique - 30 g. de Beurre - 60 g. de Noisette - 250 g. de Chicorée - 150 g. de Gorgonzola

Commencez tout d'abord par sortir votre Gorgonzola du réfrigérateur 15 minutes avant le début de la préparation. Hachez les noisettes ou écrasez-les. Une fois votre Gorgonzola à température ambiante, versez-le dans un saladier et ajoutez-y les noisettes. Mélangez afin de bien répartir les morceaux ou miettes de noisettes. Nettoyez soigneusement vos feuilles de chicorée de Chioggia, égouttez-les puis découpez-les si leur taille est trop importante. Allumez votre four pour une température de 180°. Beurrez maintenant le fond ainsi que les bords d'un plat à gratin à l'aide du beurre puis disposez-y les feuilles de Chicorée de Chioggia tournée vers le haut. Disposez un peu de votre mélange à base de Gorgonzola et noisettes au centre de chacune des feuilles puis salez et poivrez à votre convenance. Enfournez votre préparation pour une durée d'environ 10 minutes. Une fois la cuisson achevée, vaporisez un peu de vinaigre balsamique sur votre préparation, laissez tiédir quelques minutes puis servez.



Epis de maïs grillés

2 épis de maïs - 50 gr de beurre salé - sel, poivre

Ebouillantez 10 min les épis de maïs épluchés. Egouttez-les et badigeonnez-les de beurre salé fondu. Grillez-les doucement sous le grill du four 30 min en les tournant de temps en temps et arrosez de beurre. Servez avec du beurre frais, sel et poivre.

Galettes de maïs

2 tasses de grains de maïs cru (un grand épi) - 1 tasse de farine - 1 tasse de lait - sel - poivre - une pointe de couteau de piment d'Espelette - huile pour la cuisson - comté râpé - champignon de Paris

Ôtez les feuilles et les barbes des épis de maïs. Tranchez les grains.. Mixez les grains de maïs . Ajoutez la farine. Ajoutez le lait. Salez, poivrez et ajoutez le piment, les champignons coupés en tranche et le comté râpé. Bien mélangez le tout. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Prélevez des petites quantités de pâte à l'aide d'une cuillère et faites dorer les galettes des deux côtés. Egouttez les galettes sur du papier absorbant et servez aussitôt ! En version sucrée : remplacez le poivre et le piment par une cuillère à soupe de sucre. Servez les galettes avec du sucre, de la cassonade ou de la confiture.