

Recettes de la semaine

Clafoutis de poireaux au camembert

1/2 camembert - 30 cl de crème fraîche liquide
- 1 CS de farine - noix de muscade rapée - 4
oeufs - 500 g de poireaux - Poivre, Sel

Préchauffez votre four à thermostat 6 (180°C). Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles. Dans une sauteuse, faites fondre les poireaux dans un peu de beurre (5 min suffisent), salez et poivrez. Coupez le camembert en dés. Dans un saladier, mélangez les oeufs et la farine, ajoutez la crème ou le lait, les poireaux, du sel, du poivre et la noix de muscade râpée et mélangez le tout. Versez le mélange dans votre moule beurré, et répartissez les dés de camembert. Faites cuire au four 30 min environ.

Poireaux panés

12 blancs de poireaux - Chapelure - 2 citrons -
Huile - Huile d'olive - 2 oeufs - Persil - Poivre -
Sel

Nettoyez les poireaux et cuisez-les 10 min à l'eau bouillante salée ou à la vapeur. Bien égouttez sur un linge et laissez refroidir. Battez les oeufs dans une assiette creuse avec du sel et du poivre, remplissez une autre assiette de chapelure. Passez les poireaux dans l'oeuf puis dans la chapelure. Panez les poireaux dans une poêle à l'huile bien chaude. Egouttez et servez saupoudré de persil et accompagné de citron.

Confiture de kiwis

1 kg de kiwis - 900 g de sucre cristal - 1 citron
(zeste) - 1 jus de citron

Lavez le citron en le brossant, râpez le zeste, puis le presser. Réservez le tout. Pelez les kiwis et les détailler en morceaux. Placez-les dans une jatte. Ajoutez le sucre, le zeste et le jus de citron. Bien mélangez et laissez reposer 3 heures. Versez la préparation dans une bassine à confiture ou dans une cocotte. Faites cuire sur feu doux 1 heure en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que les fruits soient bien confits. Mettez en pots. Fermez hermétiquement.

Chaussons feuilletés aux poireaux

Ciboulette - 1 bûche de fromage de chèvre -
Huile d'olive - 1 oeuf - 1 pâte feuilletée - 80 g de
poireaux - Poivre

Déroulez et coupez la pâte en quatre. Répartissez les blancs de poireaux au milieu de chaque part. Disposez des rondelles de chèvre par-dessus. Assaisonnez de poivre et ciboulette et quelques gouttes d'huile d'olive ou de noix. Fermez les chaussons en soudant bien les bords (au jaune d'oeuf ou à l'eau). Faites dorer le dessus au jaune d'oeuf. Mettez au four 20 à 25 minutes à 200°C (thermostat 6-7). Servez quand les feuilletés sont bien dorés.

Sorbet de kiwis

Kiwis - Sirop d'agave

La veille au soir épluchez les kiwis et coupez-les en morceaux. Déposez-les dans un sachet congélation et entreposez-les dans le bac du congélateur. Sortez-les au moment de préparer le sorbet. Déposez-les dans le bol du mixeur, ajoutez le sirop d'agave et mixez une minute environ pour obtenir un sorbet bien onctueux. Servez aussitôt.

Quatre quarts de kiwis

2 kiwis - 4 oeufs - 200 g de beurre - 200 g de
sucre - 200 g de farine - 1 sachet de levure
chimique

Taillez les kiwis en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur. Dans un autre saladier, mélangez le beurre pommade et le sucre puis ajoutez les oeufs ; battez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez ensuite la farine et la levure. Coulez la préparation dans un moule à cake beurré et fariner, puis disposez les rondelles de kiwi sur le quatre-quarts. Cuisez le quatre-quarts dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 30min.

