

Idées Recettes de la Semaine 30-2019

Flan d'Aubergine

*Aubergines 4 Oeufs 10cl crème Persil
sel et poivre*

Eplucher les aubergines et les couper en morceaux.
Faire cuire à l'étouffée pendant 15mn environ.
Battre les œufs en omelette, saler et poivrer.
Mixer les aubergines, incorporer les œufs, la crème et le persil ciselé
Verser dans un plat et cuire au four pendant 25mn à 210°.
Ce plat peut également se déguster bien frais.

Tagliatelles aux Carottes

*Carottes 1 Oignon 250g Tagliatelles
Huile d'olive sel et poivre*

Peler les carottes et les laver avant de les couper en lanières à l'aide d'un économe.
Emincer l'oignon.
Porter l'eau à ébullition et y jeter les carottes. Faire cuire 5mn.
Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'oignon puis ajouter les carottes égouttées.
Laisser mijoter quelques instants.
Saler et poivrer.
Faire cuire les tagliatelles dans l'eau pendant 3mn.
Egoutter, verser dans un plat, ajouter un filet d'huile d'olive puis le mélange aux carottes.
Servir sans attendre.

Pommes de Terre au fromage blanc

Pommes de Terre Fromage blanc Ail Persil Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau à l'étouffée pendant 20 à 30mn.
Mélanger le persil, l'ail haché et le fromage blanc. Saler et poivrer.
Servir les pommes de terre dans un plat avec le bol de fromage blanc bien frais.

Bon Appétit !

L'Equipe de la Coopérative de la Ferme Saint-André

