

Sauté de porc aux poireaux

Pour 6 personnes



1. Peler et émincer l'oignon. Le faire revenir dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajouter la viande à saisir.
3. Ajouter les poireaux nettoyés et coupés en lamelles.
4. Faire mijoter 20 minutes sur feu doux.
5. Assaisonner à votre convenance.
6. Servir chaud.

Ingédients



6 Poireaux



1,5 kg de sauté de porc



1,5 Oignon



Un peu d'huile



Sel et Poivre

Râpée de pommes de terre

Pour 6 personnes



1. Eplucher les pommes de terre et les laver.
2. Les râper, de préférence à la main, et les mettre dans un saladier (ne pas laver à ce stade, on veut conserver la fécule).
3. Ajouter les 2 œufs battus ainsi que la crème fraîche. Saler, poivrer à volonté.
4. Dans une poêle, faire chauffer un fond d'huile. Une fois chaude, disposer la râpée uniformément dans la poêle comme une crêpe.
5. Couvrir et cuire à feu moyen jusqu'à ce que le dessous soit doré (le fait de couvrir en début de cuisson va permettre aux pommes de terre de cuire uniformément)
6. Retourner la râpée pour la dorer de l'autre côté (cette fois-ci, ne pas couvrir pour garder le dessus croustillant).

Ingrédients



1 kg de pomme de terre



2.5 cs de crème fraîche épaisse



2.5 oeufs



Huile d'olive



Sel et Poivre

Gâteau à la banane à la poêle

Pour 4 personnes



1. Parsemez le fond d'une poêle antiadhésive d'une cuillère à soupe de sucre. Si vous n'avez pas de poêle antiadhésive, faites fondre une noix de beurre.
2. Coupez deux bananes en tranches moyennes. placez-les dans la poêle. Vous pouvez également utiliser des pommes ou un mélange pommes-bananes.
3. Dans un bol, cassez un œuf entier. Ajoutez une pincée de sel, le sucre vanillé, 60 g de sucre. Mélangez.
4. En continuant de fouetter, ajoutez 150 ml de lait, puis 60 ml d'huile végétale.
5. Tamisez la farine et la levure. Et ajoutez ce mélange à la première préparation. Mélangez. Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de vinaigre blanc ou, à défaut, du jus de citron. Cela rendra le gâteau plus léger et accélérera l'effet de la levure.
6. Versez l'ensemble dans la poêle.
7. Faites cuire 20 min à feu doux à couvert.
8. Avec une assiette, retournez le gâteau et faites-le cuire sur l'autre face 3 à 4 min, mais sans couvercle.

Ingrédients



1 oeuf



2 bananes



150 g de farine



80 g de sucre / 7g de sucre vanillé



150 ml de lait



60 ml d'huile



8 g de levure