

Salade d'endives

Pour 4 personnes



Ingrédients



4 endives



70g de noix



2 pomme



Huile
d'olive



Vinaigre

1. Trier les endive, les couper en morceaux.
2. Eplucher puis découper les pommes en morceaux.
3. Disposer les endives et les pommes dans un saladier.
4. Ajouter les noix.
5. Préparer la vinaigrette et assaisonner à votre convenance.

Prix dans l'épicerie
0.30 €

Prix en magasin
6.00 €

Parmentier de boeuf au potiron

Pour 4 personnes



1. Découpez le potiron en morceaux. Le cuire à la vapeur pendant 20 à 30 minutes.
2. Versez le potiron dans un saladier et le réduire en purée.
3. Ajoutez le beurre, assaisonner et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Faites préchauffer votre four à 190°C.
5. Epluchez et émincez l'oignon. Faites-le revenir, puis ajoutez la viande.
6. Assaisonner, ajouter les aromates. Laissez revenir 5 minutes.
7. Couvrez à mi-hauteur d'eau et laissez mijoter 15 minutes, à découvert.
8. Répartissez la viande dans un plat à gratin.
9. Recouvrez de purée de potiron. Ajoutez des noisettes de Beurre.
10. Enfouez 15 minutes.

Prix dans l'épicerie
2,40 €

Prix en magasin
12,80 €

Ingrédients



700g bœuf haché



1kg potiron



60 g de beurre



1 oignon



Herbes aromatiques



Sel, poivre

Coulant au citron

Pour 6 personnes



1. Faire fondre le beurre et le chocolat blanc au bain marie ou micro-ondes.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre avec le zeste des citrons. Mélanger.
3. Ajouter les oeufs et fouetter.
4. Incorporer le chocolat fondu. Presser les citrons et ajouter le jus à la préparation.
5. Verser la farine et le sel. Mélanger puis répartir la pâte dans des petits moules.
6. Enfourner pour 8 à 10 minutes dans un four à 200°.
7. Laisser tiédir puis démouler.

Vous pouvez le déguster accompagné
d'une crème chantilly !

Prix dans l'épicerie
1,30 €

Prix en magasin
6,80 €

Ingrédients



120g beurre



200g chocolat blanc



80g sucre



2 citrons



4 oeufs



100g farine



1 pincée sel