

27 janvier

BRICKS AU SAINT MÔRET ET AUX ÉPINARDS (4 PERS.)



Ingrédients

- 8 feuilles de bricks
- 500 gr d'épinards frais
- 125gr de saint môret
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- sel poivre
- beurre

Instructions:

- Laver les épinards et les cuire dans une poêle jusqu'à ce qu'ils aient réduit. Retirer l'excédent d'eau que pourraient encore contenir les épinards cuits.
- Mélanger les épinards, l'oeuf, le saint môret, la gousse d'ail, le sel et le poivre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Préchauffer la four à min 200°C.
- Prendre une feuille de brick, la couper en deux et la plier. Veiller à ne pas mettre trop de farce. Répéter le pliage jusqu'à ce qu'il ne reste plus de farce.
- Déposer les bricks sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Beurrer le dessus des bricks avant de les enfourner pendant 12 min. Elles seront dorées.

épicerie / magasin
1.15 € / 6.40 €

POULET AU CURRY

(4 PERS.)



Ingrédients

- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 poignée de feuilles de coriandre
- 1 tranche de gingembre
- 500 grammes d'escalopes de poulet
- 4 pincées de curry en poudre
- 200 ml de lait de coco
- 1 c. à s. de yaourt
- 1 c. à s. de pâte de curry jaune
- sel et poivre

Instructions:

- Peler et couper l'oignon finement. peler et écraser les gousses d'ail. laver et hacher la coriandre. couper la viande de poulet en petits morceaux, saler, poivrer et saupoudrer de curry en poudre.
- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et ajouter le poulet. laisser cuire jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée, sans toutefois mener la cuisson à son terme. ôter du feu, puis réserver.
- Dans cette même sauteuse, faire cuire les oignons pendant 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. ajouter l'ail, le gingembre et la pâte de curry, puis laisser colorer quelques minutes. quand une odeur agréable se dégage, verser le lait de coco et le yaourt. mélanger bien. laisser mijoter pendant 10 min.
- Quand la sauce s'est épaissie, incorporer les morceaux de poulet. laisser sur le feu jusqu'à ce que la viande soit parfaitement cuite. parsemer de coriandre en fin de cuisson, puis saler et poivrer légèrement.



PATATES DOUCES RÔTIES AU FOUR (12 PERS.)

Ingrédients

- 6 patates douces
- Huile d'olive
- Thym séché
- Herbe de Provence
- Sel



Instructions:

- Découper des tranches de patates douces de 1 cm puis les quadrillées.
- Placer les sur une plaque au four. Ajouter un filet d'huile d'olive avec des herbes de Provence, thym.
- Puis, enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour 40 mn de cuisson à chaleur tournante.

épicerie / magasin
1.70 € / 7.70 €

GALETTE DES ROIS



Ingrédients

- 200 gr de beurre
- 4 œuf
- 200 gr de sucre glace
- 200 gr d'amande
- 2 disques de pâte feuilletée

Instructions:

- Etaler la première pâte.
- Garnir la pâte feuilletée de frangipane en laissant un rebord d'au moins 1 cm et badigeonner l'œuf battu sur ce rebord.
- Ajouter la fève.
- Recouvrir par la deuxième pâte.
- Appliquer le reste d'œuf battu sur la galette.
- Faire cuire 45/50 min à 175°C.

épicerie / magasin
2.40 € / 11.70€

