

SALADE D'ENDIVES & OEUFS (6 PERS.)

Ingrédients:

- 6 endives
- 6 oeufs
- sel & poivre

Instructions:

- Mettre les oeufs dans une casserole d'eau froide. Cuire pendant 9 min après ébullition pour les rendre dures puis refroidir dans l'eau froide, écaler puis couper en cartiers
- Laver les endives couper la base dure des endives puis les émincer en lamelles fines.
- Assembler le tous et agrémenter d'une vinaigrette

épicerie / magasin
0.70 € / 4.80€

GRATIN D'AUPHINOIS (6 PERS.)

Ingrédients:

- 1.5 kg de pomme de terre
 - 50 cl de crème liquide entière
 - 25 cl de lait
 - 2 gousses d'ail
 - 40 gr de beurre
 - sel & poivre
 - noix de muscade
- Saucisses au four

Instructions:

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mettre les saucisses au four.
- Eplucher les pommes de terres puis les couper en rondelles fines.
- Mettre une première couche de pommes de terres dans le plat saler poivrer et ajouter un peu de muscade puis ajouter le reste de pommes de terres jusqu'à remplir le plat.
- Mélanger la crème et le lait puis verser dans la plat jusqu'à les couvrir.
- Enfourner 1h à 1h15 jusqu'à que le dessus soit doré et les pommes de terres fondantes.

épicerie / magasin
2.05 € / 17.65€

TARTE AUX POMMES (6 PERS.)

Ingrédients pâte:

- 90gr de sucre
- 120gr de beurre
- 2gr de sel
- 30gr de poudre d'amande
- 1 oeuf
- 60gr + 175gr de farine

Instructions:

- Préparer la pâte brisée sucrée. Procéder à un premier mélange avec le beurre, le sel, le sucre, la poudre d'amande, les 60gr de farine et l'œuf. Attention à ne pas monter.
- Dès que le mélange est homogène, ajouter les 175gr de farine restant de façon très brève.
- Réserver au réfrigérateur quelques heures, avant d'étaler.
- Étaler la pâte sur une épaisseur de 2 mm.
- Cuire au four ventilé à 150°C jusqu'à que la pâte soit ambrée.

épicerie / magasin
1.20 € / 6.30€

TARTE AUX POMMES

(6 PERS.)

Ingrédients tarte:

- 6 pommes
- 2 œuf
- 250 gr de crème liquide
- 50gr de sucre

Instructions:

- Eplucher les pommes puis les couper en tranches.
- Ajouter les pommes en cercle.
- Mélanger les oeufs, la crème et le sucre.
- Verser l'appareil oeuf-crème sur les pommes.
- Placer au four pendant 30 à 35 min.

épicerie / magasin

1.20 € / 4.10€