Cake au jambon et aux olives

Ingrédients :

4 œufs

10 cl d’huile d’olive

10 cl de bon vin blanc

100 g de gruyère râpé

100 g de dés de jambon

150 g d’olives vertes dénoyautées

225 g de farine

1 sachet de levure en poudre

Sel – poivre - muscade

Recette :

Battre les œufs avec l’assaisonnement. Ajouter l’huile, le gruyère, les olives taillées en petits dés, la farine et la levure.

Verser dans un moule et enfourner pendant 45 min.

Mettre sur une grille et laisser tiédir avant de consommer.

Cake aux lardons

Ingrédients :

- 4 œufs

- 250 g de farine

- 1 sachet de levure

- 15 cl d’huile d’olive

- 15 cl de vin blanc

- 300 g d’oignons émincés

- 200 g de lardons fumés

- 50 g de beurre

- Sel – poivre - muscade

Recette :

Battre les œufs avec l’assaisonnement. Ajouter l’huile, le gruyère, la farine et la levure.

Faire rissoler les lardons 5 min. Couper les pruneaux en morceaux puis mélanger au lardons puis à la préparation.

Verser dans un moule et enfourner pendant 45 min.

Mettre sur une grille et laisser tiédir avant de consommer.

Cake aux lardons et aux pruneaux

Ingrédients :

3 œufs

150 g de farine

1 sachet de levure

10 cl d’huile

12,5 cl de lait

100 g de gruyère râpé

200 g de lardons fumés

80 g de pruneaux

Sel - poivre

Recette :

Battre les œufs avec l’assaisonnement. Ajouter l’huile, le gruyère, la farine et la levure.

Faire rissoler les lardons 5 min. Couper les pruneaux en morceaux puis mélanger au lardons puis à la préparation.

Verser dans un moule et enfourner pendant 45 min.

Mettre sur une grille et laisser tiédir avant de consommer.

Cake au Thon léger

Ingrédients :

- 1 grosse boîte de thon

- 3 œufs

- 1 tasse (240 ml) de lait écrémé

- 80 g de chapelure ou 8 biscottes écrasées

- sel et poivre

Recette :

Emietter le thon dans un saladier. Ajouter les 3 œufs, la chapelure et mélanger.

Ajouter le lait et mélanger. Saler et poivrer selon votre goût.

On peut aussi ajouter des herbes si on le désire.

Placer le tout dans un moule à cake non beurré et cuire au four à 175°C pendant 45 mn.

Chouquettes au fromage

Ingrédients :

150g de farine

4 œufs

200g de gruyère râpé

½ cuillère à café de sel

30 cl d’eau

75g de beurre ou de margarine

Recette :

Verser l’eau dans une casserole, ajouter le beurre ou la margarine et le sel, porter à ébullition.

Hors du feu, verser en une seule fois la farine et mélanger énergiquement avec une cuillère en bois, La farine gonfle et se détache des parois de la casserole, Remettre un peu sur feu très doux pour faire sécher la préparation.

Ajouter les œufs un par un. Ajouter ensuite le fromage, rectifier l’assaisonnement si nécessaire.

Beurrer une plaque et disposer des petits tas en les espaçant suffisamment.

Avec un pinceau vous pouvez dorer les chouquettes avec un jaune d’œuf.

Glissez la plaque dans le four chaud et laisser cuire pendant 25 minutes.

Courgettes au Curry

Ingrédients :

- 2 kg de courgettes

- 4 gousses d'ail

- 2 oignons

- 1 cuil. à soupe d'huile

- 2 cuil. à café de curry

- 4 cuil. à soupe de gros sel

- 50 cl de vinaigre de cidre

- 4 cuil. à soupe de sucre en poudre

Recette :

Lavez les courgettes. Coupez-les dans le sens de la longueur, enlevez les pépins à l’aide d’une petite cuillère puis coupez-les en dés. Laissez dégorger pendant 1 heure dans une passoire avec du gros sel. Epluchez et émincez les oignons et l’ail. Faites les revenir dans une poêle avec une cuillère à soupe d’huile puis ajoutez les courgettes égouttées. Saupoudrez du curry et du sucre en poudre. Laissez cuire les courgettes à couvert pendant environ 15 minutes jusqu’à ce qu’elles aient légèrement réduit. Retirez du feu et placez dans un grand saladier. Portez le vinaigre de cidre à ébullition et versez-le sur les courgettes. Répartissez le mélange encore chaud dans les bocaux préalablement stérilisés et fermez hermétiquement. Stérilisez dans une cocotte pendant 30 minutes. Consommez les courgettes lors de vos apéritifs dans les 3 mois qui suivent.

L’astuce en plus :

Présentez ces courgettes au curry dans de jolies coupelles lors de vos apéritifs et laissez vos invités se servir à l’aide de pics en bois. Elles seront aussi parfaites pour décorer vos assiettes d’entrée ou de plat principal.

Vous pouvez également réaliser cette préparation avec des carottes et varier les légumes et les épices à l’infini (aubergines aux herbes de Provence et à l’ail…) !

Mini cigares au thon

Ingrédients :

2 œufs

1 boîte de thon

5 feuilles de brick

Recette :

Faire cuire les œufs pendant 10 minutes. Les refroidir sous l’eau froide et les écaler . Les couper en deux et les écraser à la fourchette.

Les mélanger au thon égoutté et malaxer jusqu’à obtention d’une farce homogène. Former dix mini boudins et les réserver au frais.

Découper les feuilles de brick en deux. Déposer chaque mini boudin sur le haut d’une demi-feuille et enrouler de façon à obtenir un mini cigare. Les recouvrir d’un linge humide.

Faire chauffer de l’huile et y déposer délicatement les mini boudins. Dès qu’ils sont colorés, les retirer à l’aide d’une écumoire et les déposer sur un plat recouvert d’un papier absorbant.

On peut les préparer à l’avance et les faire réchauffer au four.

Pain au Thon

Ingrédients :

400g de thon naturel en boîte

100g de gruyère râpé

100g de farine

3 œufs

10cl de lait

10cl d’huile ou de beurre

1 sachet de levure chimique

Du sel et du poivre

Recette :

Egoutter et émietter le thon. Mettre dans une terrine la farine et faire un puits, y casser les 3 œufs entiers, mélanger pour obtenir une pâte lisse. Délayer peu à peu avec le lait, l’huile ou le beurre. Ajouter la levure, le thon, le gruyère, saler et poivrer.

Fariner un moule à cake, verser la préparation et cuire 40 minutes à four bien chaud.

Démouler et servir froid.