

Info Panier de légumes



Cake à la rhubarbe

Ingrédients :

500g de rhubarbe

200g de sucre

4 œufs

160g de farine

5g de levure

2 cuillères à soupe de sucre vanillé

2 cuillères à soupe de sucre glace

Préparation :

Épluchez la rhubarbe et coupez la en petits tronçons. Préchauffez le four à th 7 - 210°C.

Au bain-marie, mélangez les œufs avec le sucre dans un saladier. Fouettez ainsi le mélange jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume et soit devenu mousseux. Retirez du feu et ajoutez délicatement la farine tamisée et la levure. Versez la pâte dans un moule bien beurré et déposez les cubes de rhubarbe à la surface. Saupoudrez avec le sucre vanillé et enfournez pour 35 minutes. Saupoudrez le gâteau de sucre glace une fois refroidi.

Pour les gourmands : si vous préférez les gros morceaux de rhubarbe, vous pouvez les ébouillanter 2 minutes pour les pré-cuire.



Mme Duploux

Madeleines à la betterave

(pour 20 madeleines): 25 min - Cuisson: 10 min - Repos: 1h

Ingrédients:

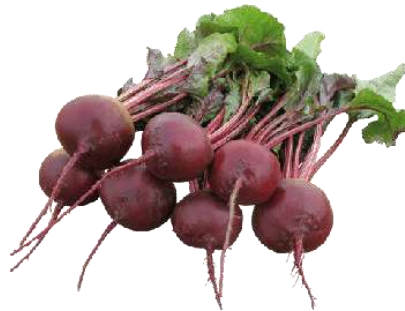
100 g de beurre

2 œufs

100 g de sucre

120 g de farine

60 g de betterave crue râpée



Mélangez les œufs entiers dans une terrine avec le sucre, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine, le beurre fondu et la betterave râpée. Laissez reposer la pâte pendant une heure. Préchauffez le four th. 6 (180°C). Remplissez les moules aux 3/4. Laissez cuire pendant 10 min environ jusqu'à ce que le dessus soit joliment doré. Démoulez aussitôt et laissez tiédir avant de déguster.

Mme Devlieger

Gratin de courgette spaghetti»

Ingrédients :

1 courgette spaghetti »

20 cl de crème fraîche épaisse

100g emmental râpé (ou autre fromage)

1 cube de bouillon de volaille

100g de lardons fumés (ou allumettes)

Préparation :

Faire cuire la courgette 30mn à l'eau bouillante. Saler. La laisser refroidir avant de la couper en deux pour enlever les pépins à la cuiller, puis détacher les filaments de chair (les spaghettis) à la fourchette.

Faire chauffer à feu doux la crème fraîche, ajouter la tablette de bouillon de volaille et bien la dissoudre.

Faire revenir dans une poêle les lardons (ou allumettes).

Mélanger dans un plat à gratin, les spaghettis, la crème et les lardons (sans la graisse), poivrer et égaliser la surface. Saupoudrer de gruyère râpé, on peut aussi y ajouter un peu de parmesan.

Faire dorer sous le grill du four à peu près 10 minutes et servir chaud

Mme THIERCE

La prochaine Info Panier : tout ce que vous voulez savoir sur les œufs !