



Tarte tatin d'aubergines et tomates

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1,5 aubergine
- 500g de tomates cerises
- 3 càsoupe de vinaigre
- 2 càsoupe de sucre
- thym, paprika, sel, poivre
- quelques herbes

Recette

- 1.Préchauffer le four à 200°C.
- 2.Laver puis découper les aubergines en rondelles et les placer sur une plaque.
- 3.Ajouter de l'huile, paprika et thym et enfourner 20min.
- 4.Laver puis couper les tomates cerises en deux et les faire cuire dans une poêle à feu moyen.
- 5.Ajouter le vinaigre et le sucre puis bien remuer.
- 6.Dans un moule à tarte, tapisser de papier cuisson puis déposer les tomates.
- 7.Ajouter les rondelles d'aubergines par dessus puis recouvrir de la pâte feuilletée en fermant bien les bords.
- 8.Piquer la pâte avec une fourchette puis enfourner 20min.
- 9.Une fois cuite, laisser refroidir environ 10min puis retourner la tarte.
- 10.Décorer avec les herbes.

Salade de haricots verts à la grecque

Ingrédients

- 250g de haricots verts
- 200g de feta
- 100g de tomates cerises
- 150g de poivron
- 1/2 oignon rouge
- 1 citron
- huile d'olive
- Persil

Recette

- 1.Laver les légumes.
- 2.Faire cuire les haricots verts dans un grand volume d'eau salée bouillante pendant 15min.
- 3.Tomates : couper en deux
Poivrons : couper en dés
Oignon : couper en lamelles
- 4.Couper la feta en deux.
- 5-Une fois les haricots cuits, les plonger dans de l'eau glacée pour préserver la couleur.
- 6.Dans un saladier, mélanger les légumes avec la feta puis ajouter le jus de citron, un filet d'huile et le persil.





Clafouti aux fruits

Ingredients (6 pers)

- 600-700g de fruits (cerises, abricots..)
- 4 oeufs
- 40g de beurre demi-sel
- 60g de sucre
- 20cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de farine

Recette

- 1.Préchauffer le four à 210°C.
- 2.Dans une casserole ou au micro-ondes, faire fondre le beurre.
- 3.Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, sucre vanillé.
- 4.Ajouter les oeufs et remuer puis ajouter le lait petit à petit.
- 5.Ajouter le beurre fondu.
- 6.Laver les fruits puis retirer le noyau/pépins.
- 7.Couper les fruits en deux ou en morceaux plus petits selon les préférences.
- 8.Beurre un plat et y déposer les fruits.
- 9.Ajouter la pâte par dessus.
- 10.Enfourner 10min à 210°C puis 20min à 180°C.