

Menu de Décembre



ENTREE :

Recette de la Proja (lire 'Proya')

(une spécialité yougoslave, recette d'Ivana)

Ingrédients :

- 2 pots de yaourt nature
- 1 "pot de yaourt" de lait
- 2 "pots de yaourt" de polenta
- 1 et demi "pots de yaourts" de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- un demi "pot de yaourt" d'huile
- 250 gr de féta

Préparation :

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients sauf la féta.

Verser la préparation dans un moule rectangulaire.

Ajouter la féta coupée en dés.

Laisser la pâte reposer pendant 30 minutes

Puis faire cuire 30 minutes à 180°C.

On peut ajouter à la préparation, au choix, des épinards ou des rondelles d'olives...

Idéale pour l'apéritif, cette recette peut aussi faire office de pain.

PLAT :

Pommes de terre farcies à l'américaine

(recette de Madame Standisch)

Choisir de bonnes pommes de terre nouvelles longues et charnues. Les laver puis les couper en deux dans la longueur. Graisser avec un peu d'huile chaque pomme de terre sur la coupure puis l'envelopper de papier aluminium.

Disposer les pommes dans un plat et les faire cuire au four environ 1h30 à 200°C.

Pendant la cuisson des pommes de terre, mélanger dans un saladier :

- 125g de bleu d'Auvergne
- la chair d'un petit avocat
- 2 pleines cuillères à soupe de crème fraîche
- poivre et sel
- un trait de Tabasco

Et laisser reposer le mélange au frigidaire.

Quand les pommes de terre sont cuites, recueillir la pulpe avec une cuillère, la réduire en purée puis la mélanger à la préparation de crème et d'avocat.

Faire rissoler dans une poêle sans graisse des lardons fumés.

Garnir chaque pomme de terre de la préparation et de lardons, saupoudrer de fromage râpé.

Et remettre le tout au four à gratiner environ 10-15 minutes (à 180°C)

Servir chaud ou tiède.



DESSERT

Tarte aux pommes

(recette de Madame Pancheret)

Vous avez besoin de :

- un rouleau de pâte brisée (ou feuilletée ou sablée, selon les goûts)
- 4 belles pommes
- ½ boîte de lait de coco
- 2 œufs
- un peu de sucre

Dérouler la pâte dans un plat à tarte.

Eplucher et couper les pommes en quartiers fins et les disposer sur la pâte afin de la recouvrir entièrement.

Dans un saladier, battre les œufs et le lait de coco, puis les verser sur les pommes.

Saupoudrer le tout d'un peu de sucre.

Cuire au four environ 50 minutes à 180 °C.

Idées :

- vous pouvez varier les fruits selon la saison
- saupoudrer de poudre de coco avant la cuisson

Bon appétit !