

Reipas en terrassa



ce, façon bistrot !



Ingrédients

- 6 aubergines
- 400g de boeuf haché
- 400 g d'agneau haché
- 1 boîte (500g) de pulpe de tomate en dés
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- 100g de gruyère râpé
- 0,5 l de béchamel
- Huile d'olive
- Persil, sel et poivre

Nombre de personnes : 6

Niveau de difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 60 min

Astuce : Vous pouvez utiliser les restes de viandes, supprimer la béchamel ou la remplacer par une purée de pommes de terre.



Moussaka

- 1) Couper en rondelles fines, sans les peler, les aubergines, les saler et les mettre à dégorger, pendant 1h, dans un plat.
- ① 2) Bien essuyer les aubergines et les passer à la poêle avec 3 c. à soupe d'huile (les cuire rapidement et par petites quantités), puis égoutter sur papier absorbant.
- 3) Dans une cocotte faire chauffer une c. à s. de beurre et 2 c. à s. d'huile, ajouter l'oignon haché, ainsi que la viande hachée (boeuf et agneau mélangés). Faire bien dorer.
- 4) Ajouter ensuite le vin blanc, l'ail haché, le persil, sel et poivre. Laisser cuire quelques minutes.
- ② 5) Quand le vin est presque tout absorbé, ajouter les dés de tomates. Mettre un couvercle et laisser mijoter à feu doux environ 20mn en remuant de temps en temps.
- 6) Placer dans un plat huilé (grand ou individuel) une couche d'aubergines grillées puis une couche de viande et finir par une couche d'aubergines.
- 7) Napper le tout avec de la béchamel et recouvrir de gruyère râpé
- 8) Faire cuire au four à 190° (6) pendant 30 mn.
- 9) Servir avec un «Côtes du Roussillon» rouge



Ingrédients

- 3 blancs d'œuf et 2 jaunes
- 100 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 40 g de farine
- 25 g de beurre fondu froid
- 125 g d'amandes effilées

Nombre de personnes : 6

Niveau de difficulté : Très Facile

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 3 x 8 min

- 1) Préchauffer le four à 170° (6/7)
- 2) Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
- 3) Mettre dans un saladier les 3 blancs et les 2 jaunes, les battre légèrement pour les «casser».
- 4) Tout en battant ajouter en pluie la farine, puis le sucre et enfin le beurre fondu et bien mélanger. ①
- 5) Ajouter délicatement les amandes en levant la pâte ②
- 6) Sur une plaque de cuisson huilée, à l'aide d'une cuillère, déposer des petits tas légèrement aplatis. ③
- 7) Enfourner pour 8 à 9 mn. Les tuiles doivent être dorées.
- 8) Retirer du four et placer les tuiles sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme bombée. En quelques secondes, elles vont durcir et garder la forme. ④
- 9) Servir avec une mousse au chocolat ou une glace



Tuiles aux amandes



Astuce : Au lieu d'huiler votre plaque de four, placer un morceau de papier sulfurisé que vous retirerez à chaque fournée (pas de nettoyage, et les tuiles peuvent refroidir à plat tranquillement en attendant les autres !)

