

## QUICHE FRANCO-MAJORQUINE

Temps

**50 min**

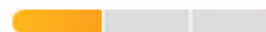
Personnes

**8**

Facile



Bon marché



Temps de préparation : 15-20 minutes

Temps de cuisson : 20-25 minutes

### Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 œufs
- ¼ de litre de lait entier
- 2 courgettes
- 100 g de lardons fumés
- 150 g de camaiot
- 150 g de gruyère râpé
- sel aux herbes, poivre, noix de muscade
- un peu d'huile d'olive



### Préparation :

Étape 1 : préchauffez le four à 200°.

Étape 2 : étalez le rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte préalablement huilé, piquez le dessus de la pâte avec une fourchette ; faites précuire la pâte jusqu'à ce qu'elle soit dorée (environ 10 minutes) et la sortir du four.

Étape 3 : faites revenir dans une poêle le « camaiot » coupé en petits dés et les lardons, ajoutez-y ensuite les courgettes préalablement coupées et un filet d'huile d'olive si nécessaire.

Étape 4 : dans un saladier, battez les trois œufs, ajoutez le lait, le sel, le poivre, la noix de muscade et le gruyère. Remuez la préparation.

Étape 5 : versez le contenu de la poêle sur la pâte et recouvrez avec la préparation par-dessus.

Étape 6 : enfournez le tout à 180°-200° pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

### Astuce :

Choisissez le bon format de la pâte. Ainsi, vous n'aurez pas à la découper pour l'adapter à votre moule.

## QUICHE AUX ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE

Temps

**50 min**

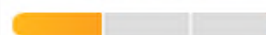
Personnes

**8**

Facile



Bon marché



Temps de préparation: 15-20 minutes

Temps de cuisson: 20-25 minutes

### Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 750 g d'épinards surgelés
- 4 œufs
- 50 cl de crème épaisse
- une petite bûche de chèvre
- 50 g de pignons de pin
- sel, poivre



### Préparation :

Étape 1 : préchauffez le four à 200°.

Étape 2 : étalez le rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte préalablement beurré, piquez le dessus de la pâte avec une fourchette.

Étape 3 : faites précuire la pâte jusqu'à ce qu'elle soit dorée (environ 10 minutes) et la sortir du four.

Étape 4 : coupez le chèvre en fines tranches et disposez-les régulièrement sur la pâte.

Étape 5 : essorez fortement entre vos mains les épinards préalablement décongelés pour qu'ils soient très bien égouttés et disposez-les sur le chèvre. Parsemez avec les pignons de pin.

Étape 6 : dans un saladier, battez les quatre œufs, ajoutez la crème, le sel et le poivre. Remuez la préparation et en couvrir les épinards.

Étape 7 : enfournez le tout à 180°-200° pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

### Astuce :

Choisissez le bon format de la pâte. Ainsi, vous n'aurez pas à la découper pour l'adapter à votre moule.

## GRATIN DAUPHINOIS

Temps

1h25

Personnes

6

Facile

Bon marché

Temps de préparation : 25 minutes  
Temps de cuisson : 1 h

### Ingrédients :

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 100 g de beurre
- 5 gousses d'ail
- 300 ml de crème liquide
- 1 l de lait entier
- 6 noisettes de beurre
- noix de muscade



### Préparation :

Étape 1 : épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles assez fines. Ne passez pas les pommes de terre sous l'eau après les avoir coupées pour ne pas éliminer l'amidon qui permettra au gratin de se tenir.

Étape 2 : épluchez, dégermez et écrasez les gousses d'ail. Dans une grande casserole, faites bouillir le lait entier, le sel, le poivre, la muscade et l'ail. Jetez les rondelles de pommes de terre dans le lait bouillant et assaisonnez. Laissez cuire une dizaine de minutes pour qu'elles soient bien imbibées et souples.

Étape 3 : préchauffez le four à 180°, puis répartissez les rondelles de pommes de terre dans un plat à gratin préalablement beurré. Versez par-dessus la crème liquide et le lait. Répartissez de petites noisettes de beurre sur la surface du gratin de pommes de terre.

Étape 4 : enfournez votre gratin dauphinois pendant 45 min à 1 heure, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

### Astuce :

Si vous le souhaitez, vous pouvez saupoudrer votre gratin dauphinois de gruyère râpé juste avant de l'enfourner. Pour varier les plaisirs, agrémentez votre gratin de poireaux émincés que vous aurez fait suer dans une poêle avec une noisette de beurre. Ajoutez-les dans le lait bouillant avec les pommes de terre.

## MAGRET DE CANARD SAUCE AUX FRUITS ROUGES

Temps

25 min

Personnes

4

Facile

Bon marché

Temps de préparation: 25 minutes

### Ingrédients :

- 2 échalotes
- 15 g de beurre (une noix)
- 1 verre de Porto (25 cl)
- ½ l de demi-glace ou ½ l de bouillon de viande avec une cuillerée à soupe de concentré de viande de bœuf
- sel et poivre
- 2 magrets de canard
- un peu d'huile
- 150 g de fruits rouges (frais ou congelés)
- 1 cuillerée à soupe de Maïzena



### Préparation :

Étape 1 : faites revenir les échalotes émincées dans le beurre. Ajoutez le Porto et faites réduire de moitié. Ajoutez la demi-glace et les fruits rouges, salez et poivrez et laissez bouillir à feu doux pendant 15 mn.

Étape 2 : pendant ce temps, séchez les magrets avec du papier absorbant. Incisez leur peau en y formant des losanges. Faites chauffer la plancha, enduisez-la légèrement d'huile et quand elle est chaude, mettez-y les magrets du côté peau. Au bout de 2 ou 3mn selon leur épaisseur, retournez-les pour 2 ou 3mn de plus.

Étape 3 : pour lier la sauce, ajoutez peu à peu sans cesser de remuer la Maïzena dissoute au préalable dans de l'eau froide dans un bol et laissez bouillir jusqu'à la consistance désirée. Quand les magrets sont cuits seulement en surface, retirez-les de la plancha, coupez-les en aiguillettes et nappez-les ensuite de sauce.

**Astuce :** Si vous trouvez cette sauce trop compliquée, vous pouvez faire cuire les magrets dans une poêle comme précédemment en retirant la graisse qui fond au fur et à mesure, et après les avoir retirés, déglacer en chauffant la poêle avec un jus et quelques zestes d'orange.

## POIRES AU VIN ÉPICÉ

Temps

**35 min**

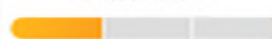
Personnes

**4**

Facile



Bon marché



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients :

- 4 belles poires pas trop mûres
- 1/4 l de vin rouge et 1/4 l d'eau
- 50 g de sucre
- épices (poivre, cannelle, cardamome, 1 clou de girofle)
- un zeste de citron

### Préparation :

Étape 1 : mettez dans une casserole qui pourra contenir les poires le vin, l'eau, le sucre, le zeste et les épices.

Faites bouillir couvert à feu moyen pendant 15 mn.

Étape 2 : pendant ce temps épluchez les poires.

Ensuite, plongez les poires dans le liquide et laissez-les cuire en les retournant à mi-cuisson pendant environ 15 mn, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Étape 3 : éteignez le feu et laissez le tout refroidir.

Étape 4 : mettez le tout au réfrigérateur jusqu'au lendemain, ce sera encore meilleur.



### Astuce :

Vous pouvez très bien, selon la saison, remplacer les poires par d'autres fruits comme des pêches, des abricots, des coings ou des pommes, seuls ou en mélange. Il faudra simplement modifier le temps de cuisson selon le ou les fruits.

## FINANCIERS

Temps

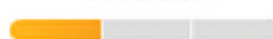
**30 min**

Personnes

Facile



Bon marché



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes environ

### Ingrédients (pour environ 50 financiers) :

- 110 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre
- 53 g de farine
- 6 blancs d'œufs moyens
- 120 g de beurre

Étape 1 : préchauffez le four à 240° et mélangez le sucre, la poudre d'amandes et la farine.

Étape 2 : ajoutez les blancs d'œuf un par un en remuant soigneusement entre chaque incorporation, puis le beurre fondu et mélangez en soulevant pour une meilleure incorporation.

Étape 3 : remplir un moule à financiers au 2/3 dans chaque alvéole.

Étape 4 : enfournez à four chaud en baissant la température à 180°, laissez cuire une dizaine de minutes.

Étape 5 : démoulez les financiers sur une grille ; renouvelez les étapes 3, 4 et 5 jusqu'à ne plus avoir de pâte.

### Astuce :

Si vous n'avez pas de moule à financiers, vous pouvez utiliser des caissettes allongées en papier vendus à cet effet mais dans ce cas, les temps de cuisson seront moins longs. Comme variante à cette recette, vous pouvez aussi monter les blancs en neige avant de les incorporer au mélange, les financiers seront plus levés.