



TARTE AUX LEGUMES ROTIS

8 PORTIONS

Ingrédients

- 600 gr de carottes
- 600 gr de courgettes
- 150 gr fromage de chèvre frais
- un peu de cumin en grain
- 300 gr d'oignons
- Ail, thym frais (pm)
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 3 œufs

Matériel

- 1 planche, 1 couteau, 1 économètre
- 1 mandoline
- 1 plat à four, 1 moule à tarte, du papier cuisson, 1 rouleau à pâtisserie
- 2,3 bols
- 1 fouet, 1 maryse

Instructions

- Préchauffer le four à 180°C
- Préparer vos légumes (laver, éplucher, tailler)
- Rôtir vos légumes au four avec un fond d'huile, l'ail en chemise, le thym, les graines de cumin et un peu de sel et de poivre
- Chemiser votre moule, étaler la pâte et la percer à l'aide d'une fourchette.
- Préparer votre appareil (fromage frais, œufs, sel, poivre, moutarde)
- Disposer vos légumes, ajouter l'appareil
- Cuire votre tarte entre 30 et 45 minutes de cuisson



GELEE CONCOMBRE VERVEINE

25 PORTIONS

Ingrédients

- 1 kg de concombre
- 500 gr de sucre
- 2 citrons
- 1 bouquet de verveine citronnée
- 3 gr d'agar-agar

Matériel

- 1 planche, 1 couteau, 1 économe
- 1 étamine ou 1 écumoire
- 1 plat rectangulaire creux
- 1 verre doseur
- 1 balance de précision / une cuillère à café
- 1 casserole
- 1 saladier
- 1 fouet ou une cuillère en bois
- 1 passoire fine

Instructions

- Laver les légumes et éplucher le concombre
- Tailler le concombre en deux, l'épépiner et le tailler en tronçons
- Verser le tout dans une casserole avec la verveine citronnée, le sucre et le jus des citrons.
- Mélanger.
- Porter le tout à ébullition pour faire fondre le sucre, puis laisser infuser une heure.
- Passer le jus dans une passoire fine, émincer le concombre finement.
- Mesurer le jus (600 ml environ).
- Délayer l'agar-agar dans un peu de jus.
- Remettre le tout dans une casserole, faire cuire jusqu'à ébullition tout en mélangeant. Maintenez à ébullition pendant 1 minute.
- Verser la préparation dans un plat rectangulaire et creux. 1 cm d'épaisseur max.
- Laisser refroidir, mettre au frais.
- Tailler la gelée à l'aide d'un emporte-pièce.
- À déguster sur une crêpe, avec un yaourt ou un bout de fromage.



SALADE DE TOMATES ET HARICOTS VERTS

25 PORTIONS

Ingrédients

- 2 kg 500 de tomates
- 1 kg 500 de haricots verts
- 200 gr d'échalote
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Aromates

Matériel

- 1 planche, 1 couteau, 1 économètre
- 1 passoire
- 1 casserole
- 1 saladier

Instructions

- Laver les légumes, éplucher les échalotes, équeuter les haricots
- Tailler les haricots verts en 3 dans le sens de la longueur
- Tailler les tomates en dés
- Émincer les échalotes
- Blanchir les haricots et les refroidir
- Verser le tout dans un saladier
- Faire la sauce vinaigrette
- Mélanger avant de servir.