



Beignets de pelures de pommes

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 50 g de farine
- 15 cl de limonade
- Pelures de 4 pommes (bio !)
- Huile d'arachide (ou tournesol)



Préparation

1. Fouettez vigoureusement la farine avec la limonade pour obtenir une pâte à beignets légère.
2. Formez des rosaces avec les pelures de pommes sans trop serrer (fixez-les avec des cure-dents si vous le souhaitez mais ce n'est pas indispensable si vous voulez limiter les déchets !)
3. Plongez les rosaces dans la pâte puis dans une casserole avec l'huile bien chaude.
4. Retirez de la friture les beignets une fois dorés et laissez-les égoutter quelques instants sur du papier absorbant ou une grille (ou un vieux torchon en tissu).





Chips d'épluchures de légumes

Ingrédients

- Épluchures de 3 pommes de terre et 6 grosses carottes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- Poivre ou épices selon les goûts !



Préparation

1. Chauffez le four à 200 °C pour les pommes de terre et 180 °C pour les carottes et autres épluchures ou fanes de légumes.
2. Mélangez les épluchures avec l'huile et le sel (et les épices selon vos envies !).
3. Disposez les épluchures sur une plaque de cuisson en une seule couche.
4. Passez au four pendant 15 min et surveillez la cuisson pour qu'elles ne brûlent pas.
5. Sortez du four et laissez refroidir 1 min avant de servir !

Les chips se conservent 5 jours dans une boîte hermétique.





Velouté de laitue

Ingrédients

- 1 laitue défraîchie
- 3 petites pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de sel
- 20 cl de lait (vache ou autre)
- Huile d'olive



Préparation

1. Dans une casserole, faites revenir l'oignon et l'ail (en gros morceaux) dans de l'huile d'olive, pendant quelques minutes.
2. Rajoutez les pommes de terre préalablement lavées, avec la peau, en gros morceaux. Ajoutez un verre d'eau, couvrez et laissez cuire 10 min.
3. Intégrez vos restes de laitue et faites revenir le tout encore 5 min à 10 min.
4. Rajoutez le sucre, le sel, le lait et mixez pendant 1 min à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un velouté.
5. Vérifiez la texture et si elle est trop épaisse, rajoutez encore du lait.
6. Assaisonnez à votre convenance, c'est prêt !





Cookies au pain sec

Matériel

- 100 g de chapelure de pain sec
- 50 g de beurre mou
- 3 œufs

Recette sucrée : +30 g de sucre

+ au choix : chocolats-noisettes, chocolat blanc-noix de coco...



Recette salée : +10 g de chapelure, 10 g de beurre et 1 pincée sel

+ au choix : lardons, comté, roquefort, noix...

Préparation

1. Mélangez la chapelure au beurre mou.
2. Ajoutez les œufs.
3. Suivant si la recette est salée ou sucrée, ajoutez les ingrédients supplémentaires et bien mélangez la pâte à la main.
4. Graissez la plaque et former des petites boules de la taille d'une balle de ping-pong à disposer espacées de 3 cm chacune environ en les aplatissant légèrement.
5. Faites cuire 10 min à 180°C.

À déguster immédiatement ou bien se conserve plusieurs semaines dans une boîte en fer.

Chapelure au pain sec (se conserve 6 mois)

1. Préchauffez votre four à 100°C.
2. Coupez le pain grossièrement et le disposez sur une grille ou une plaque.
3. Mettez au four 15 à 20 min, le pain doit être légèrement doré.
4. Laissez refroidir et mixez au blender jusqu'à obtenir la consistance de la chapelure.





Pain de carotte à l'orientale

Ingrédients

- 1 reste de carottes râpées
- 1 yaourt nature
- 1 cs de raisins secs (ou autre fruits secs en dés)
- 1 branche de feuilles de menthe
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 g de farine
- eau
- épices (curry, cumin, coriandre, muscade, sel, poivre...)

Préparation

1. Faites revenir les carottes râpées dans une poêle avec une goutte d'huile d'olive et un peu d'eau pour les attendrir.
2. Mélangez la farine avec l'huile d'olive et ajouter de l'eau petit à petit pour obtenir la consistance d'une pâte brisée (elle ne doit pas coller !).
3. Dans un bol mélangez les carottes avec la menthe ciselée, les épices, le yaourt et les fruits secs.
4. Étalez la pâte et déposez la préparation puis fermez comme un chausson allongé.
5. Faites cuire au four 35 min à 180°C.

Couper en tranches et servir pour une entrée ou un apéritif.





Potato Scones Écossais

Ingrédients

Pour 16 scones

- 400 à 500 g de pommes de terre cuites à la vapeur
- 100 g de farine blanche de votre choix
- 50 g de beurre ou de margarine végétale
- 1 pincée de sel



Préparation

1. Écrasez vos pommes de terre comme une purée puis ajoutez le sel et le beurre et mélangez bien.
2. Ajoutez petit à petit la farine et malaxez jusqu'à obtenir une boule consistante et non-collante.
3. Divisez en 4 boules à peu près égales. Farinez un plan de travail, et aplatissez une boule de pâte à une épaisseur de quelques millimètres maximum.
4. Piquez le disque obtenu à l'aide d'une fourchette, et découpez-le en 4 quartiers, comme un gâteau. Réservez, et répétez avec le reste de la pâte.
5. Chauffez une poêle à feu moyen, et grillez quelques minutes les parts de scones de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6. C'est prêt, idéal pour un brunch à déguster aussi bien avec du salé que du sucré !

Vous pouvez congeler les scones obtenus et les sortir lorsque vous en avez envie : laissez-les décongeler une ou deux heures au frais, puis passez-les au grille-pain, à la poêle ou au four juste avant de les déguster.

