

# Mousse au chocolat

## Ingrédients

- 6 oeufs
- 200g de chocolat noir
- 50g de sucre

## Préparation

- Séparer les blancs des jaunes
- Monter les blancs en neige serrés avec le sucre
- Faire le chocolat
- Incorporer les jaunes au chocolat
- Mélanger délicatement le chocolat avec les jaunes et les blancs montés
- Verser dans des ramequins
- Réserver au frais au minimum 2 heures



# recette

## POËLÉE D'AUBERGINES ET POMMES D ETERRE VITELOTTE

### INGREDIENTS

- 200G DE POMMES DE TERRE VITELOTTE
- 300G D'AUBERGINES
- 1 OIGNON
- 1 GOUSSE D'AIL
- 3 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE

### PRÉPARATION

DANS UNE COCOTTE, DISPOSER LES POMMES DE TERRE ENTIÈRES, LAVÉES ET BROSSÉES. ARROSER D'HUILE D'OLIVE, SALER ET POIVRER. AJOUTER UN BRIN DE THYM. COUVRER ET ENFOURNER PENDANT AU MOINS 20 MINUTES.

EMINCER UN OIGNON ET LA GOUSSE D'AIL. FAIRE REVENIR DANS UNE POËLE AVEC UNE CUILLÈRE D'HUILE D'OLIVE. LAVER ET COUPER EN CUBES, LES AUBERGINES. LES AJOUTER AU MÉLANGE AIL ET OIGNON. SALER ET FAIRE REVENIR 15 MINUTES ENVIRON.

SERVIR LES POMMES DE TERRE ET LES AUBERGINES EN SAUCE.





# DINDE AU CURRY ET CITRON CONFIT

## INGRÉDIENTS

- 4 blancs de dinde
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1/2 citron confit
- 10 cl de crème liquide légère
- 1/2 cuillère à café de curry
- sel, poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15  
MIN.**  
**CUISSON : 30 MIN**  
**TEMPS TOTAL : 45 MIN**

## PRÉPARATION

*1. Peler et émincer finement l'ail et l'oignon. Débiter le citron confit en petits cubes.*

*2. Détailler la dinde en lamelles.*

*3. Dans un wok sur feu vif, faire revenir 2 minutes l'ail et l'oignon émincé dans l'huile d'olive.*

*4. Baisser le feu. Ajouter un verre d'eau, le citron confit, la crème et les morceaux de dinde. Saler et poivrer.*

*5. Laisser mijoter 20 minutes..*





# LA CRÈME DESSERT AU CARAMEL

## INGRÉDIENTS

- 200 g de sucre
- 30 g de beurre
- 50 cl de lait
- 30 g de maïzena

## MÉTHODE

01

Mélanger dans une casserole le sucre et un peu d'eau ; faire cuire jusqu'à obtention d'un caramel blond.

02

Hors du feu, ajouter le beurre, puis le mélange lait et maïzena. Bien mélanger.

03

Remettre sur le feu et faire bouillir jusqu'à épaississement.

04

Verser dans des pots et laisser refroidir. Mettre au fris au minimum 2 heures.