

Crumble Tomato, Courgette

Ingrédients pour 6

personnes :

80 g de beurre
80 g de farine
80 g de parmesan
80 g de chapelure
500 g de tomates
2 courgettes
Huile d'olive
Herbes de Provence
Sel, poivre

Préparation :

1. Couper les tomates et les courgettes en dés et les mettre dans un plat allant au four
2. Les assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et des herbes de Provence
3. Mettre au four à 200 °C pendant 30 min
4. Préparer la pâte en pétrissant le mélange farine, beurre, parmesan et chapelure. Attention à ne pas faire des blocs
5. Sortir le plat du four et déposer la pâte sableuse sur les légumes de façon homogène
6. Remettre au four environ 20 min en surveillant que cela ne se colore pas trop vite



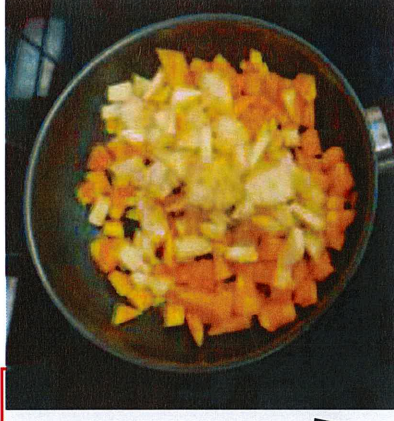
Crumble Pomme Kaki

Ingrédients pour 6 personnes :

120 g de sucre
200 g de farine
100 g de beurre
2 kakis
4 pommes

Préparation :

1. *Peler les kakis, les couper en morceaux et commencer à les faire cuire à la poêle sur feu doux*
2. *Peler les pommes, les couper en morceaux et les ajouter dans la poêle*
3. *Laisser cuire doucement 15 min jusqu'à ce que les fruits commencent à être tendres*
4. *Préchauffer le four à 200 °C*
5. *Préparer la pâte en pétrissant le mélange farine, beurre et le sucre. Attention à ne pas faire des blocs*
6. *Verser les fruits dans un plat allant au four et les recouvrir de miettes de pâte (de façon homogène)*
7. *Enfourner environ 20 min à 200 °C*



Tartelettes Butternut et Pomme



Ingrédients pour 8 personnes :

1 pâte feuilletée
1 butternut (~ 1 kg)
3 pommes
Huile d'olive
80 g parmesan
Cannelle
Sel, poivre



Préparation :

1. *Éplucher la courge, jeter les pépins et découper en rondelles (~ 2mm épaisseur) et les faire cuire 10 min à l'étouffée.*
2. *Couper les pommes en lamelles et les ajouter dans la casserole (laisser cuire encore 5 min)*
3. *Égoutter si nécessaire, saler et poivrer.*
4. *Étaler la pâte sur papier cuisson*
5. *À l'aide d'un verre, découper 8 ronds et la piquer à l'aide d'une fourchette*
6. *Garnir les tartelettes de pomme et butternut jusqu'à 1 cm du bord*
7. *Arroser d'huile d'olive, saupoudrer de parmesan et de cannelle*
8. *Replier les bords*
9. *Faire cuire au four 20 à 25 minutes à 170 °C*



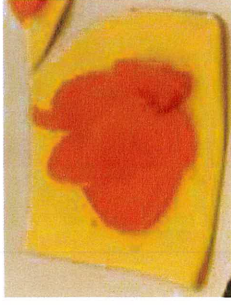
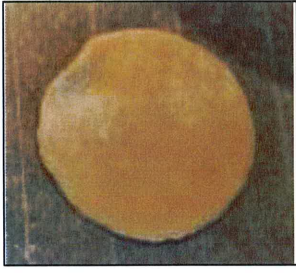
Ingrédients pour 8

personnes :

1 pâte feuilletée
2 (petites) patates
douces
50 g fromage frais
120 g Brillat-Savarin
Sel
Poivre

Préparation :

1. *Laver les patates douces, les faire cuire environ 30 minutes dans une grande casserole d'eau salée.*
2. *Peler les patates douces et les couper en tranches régulières ainsi que le Brillat-Savarin*
3. *Préchauffer le four à 180 degrés (thermostat 6)*
4. *Étaler la pâte sur papier cuisson, à l'aide d'un verre, découper 8 ronds*
5. *Piquer le centre des tartelettes à l'aide d'une fourchette jusqu'à 1 cm du bord*
6. *Étaler sur chaque cercle le fromage frais jusqu'à 1 cm du bord*
7. *Disposer quelques tranches de patate douce sur le fromage frais puis mettre quelques lamelles de Brillat-Savarin par-dessus et poivrer*
8. *Replier les bords*
9. *Faire cuire au four 20 à 25 minutes à 180 °C*





Start Agro

Smoothies

Ingrédients pour 2 personnes au

kiwi :

- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 verre d'eau fraîche
- 2 kiwis

Ingrédients pour 3 personnes au cassis ou fraise ou framboise :

- 40 g de sucre
- 10 cl de lait frais
- 250 g de cassis/ fraise ou framboise

Préparation :

1. **Découper les fruits en morceau (garder des bouts de fruits pour la décoration).**
2. **Dans le bol du blender, versez les fruits, le lait/eau et le sucre.**
3. **Mixez pendant 1 min et répartissez dans les verres.**
4. **Superposer en couches ou mélanger les smoothies pour diversifier les saveurs.**
5. **Pour la décoration, faites des brochettes avec 3 morceaux de fruits et poser les sur les verres.**

