



TARTELETTES CHÈVRE ET TOMATES CERISES

Pour 4 à 6 personnes - Préparation :
15 min - Cuisson : 10 à 15 min

- 250 g de pâte feuilletée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 250 g de tomates cerises
- 250 g de fromage de chèvre ferme en tranches
- 2 c. à café de thym frais sel et poivre

Étalez la pâte feuilletée sur une surface légèrement farinée et coupez des ronds de 7 cm. Placez-les sur une plaque beurrée et badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive.

Disposez une moitié de tomate cerise sur chaque fond de tarte. Disposez le chèvre par-dessus et garnissez avec les tomates qui restent.

Salez et poivrez. Saupoudrez de thym frais et arrosez le tout avec 1 à 2 cuillères d'huile d'olive.

Enfournez pendant 10 à 15 min, à 210° C (Th 7), jusqu'à ce que la pâte soit levée et croustillante.

Venez faire votre marché aux Jardins !

Nous vous accueillons au Breil (Rennes Villejean) tous les jeudis soirs de 16 h à 19 h.

ÇA N'A RIEN À VOIR

« Un libéral est une personne pensant avoir une dette envers ses semblables, dette qu'il se propose de régler avec votre argent. »

George Gordon Liddy

BROCHETTES DE TOMATES CERISES MOZARELLA

Pour 4 personnes - Préparation : 15 min

- 1 ravier de tomates cerises
- 150 g de mozzarella
- Basilic frais

Couper chaque tomate cerise en deux. Couper la mozzarella en petits morceaux. Sur un cure-dent, piquer une moitié de tomate, un morceau de mozzarella, une feuille de basilic et terminer par l'autre moitié de la tomate cerise.

CLAFOUTIS DE TOMATES CERISES

Pour 4 personnes - Préparation : 5 min -
Cuisson : 30 min

- 350 à 400 g de tomates cerises
- 100 g de brousse ou de ricotta
- 130 g de fromage à raclette
- 10 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 2 œufs
- sel & poivre

Placer au fond d'un plat à gratin les tomates cerises lavées, bien égouttées et équeutées. Ajouter le fromage à raclette coupé en cubes.

Mélanger dans un bol les œufs, le fromage frais, la crème. Saler, poivrer et bien mélanger.

Verser le mélange dans le plat et enfourner à 210° C (thermostat 7) pendant 30 min.

CERISES D'AMOUR

Concasser quelques cacahuètes ou pistaches. Les réserver dans une assiette.

Rincer et sécher les tomates.

Planter une pique dans chacune d'elles.

Faire un caramel et dès qu'il blondit, poser la casserole dans une bassine d'eau froide. Verser un peu de jus de citron dans le caramel pour le garder liquide attention, faire vite).

Tourner chaque tomate dans le caramel et la poser sur un papier sulfurisé. Éparpiller les cacahuètes sur l'ensemble et laisser figer.

LE P'TIT BI

ANNÉE 2008 — SEMAINE 42

DANS VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

AVOCATS FARCIS AUX TOMATES CERISES

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min

- 2 avocats
- 1 citron et demi
- 100 g de feta
- 8 tomates cerises
- 2 branches de persil
- 2 branches de menthe
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 olives noires
- sel et poivre

Coupez les avocats en deux et ôtez les noyaux. Avec une cuillère, enlevez la chair tout en laissant une mince couche de chair attachée à la peau.

Coupez la chair des avocats en cubes. Les imprégner avec une partie du jus de citron. Arrosez également l'intérieur des avocats avec le jus de citron.

Hachez finement les feuilles de menthe (sauf quatre que vous réserverez pour la décoration) et le persil.

Dans un saladier, mélangez les cubes d'avocats, la feta en cubes, les tomates cerises coupées en deux, le persil et la menthe. Assaisonnez avec le reste du jus de citron, l'huile d'olive, sel, poivre.

Garnissez les moitiés d'avocats avec cette salade. Décorez chaque moitié avec une feuille de menthe et une olive. Servez frais.



Rue Jean-Marie David
Parc de la Teillais - 35740 Pacé
Tél. 02 99 60 67 27
Directeur : Patrick Blot
courriel : epi.jdb@libertysurf.fr