

## AU MENU CETTE SEMAINE...

### ENTRÉE : SALADE DE CHÈVRE FRAIS, AVOCAT ET CHÈVRE



#### **Ingrédients pour 2 personnes :**

- 1 avocat
- 125gr de fraises
- jus d'1/2 citron
- 1 c. à café de sucre
- 50gr de chèvre frais

#### **Préparation :**

1 - Pelez et coupez l'avocat en tranches. Rincez et équeutez les fraises, mixez (ou écraser) 6 fraises avec le jus de citron et le sucre, et coupez les autres en rondelles.

2 - Présentez dans deux bols les tranches d'avocat, les rondelles de fraises avec du fromage frais émietté et le coulis de fraise.

<https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Salade-de-chevre-frais-avocat-et-fraises-3863415>

### PLAT : FLAMMEKUECHE



### **Ingrédients pour 1 flammekueche (4 portions) :**

- 1 pâte à pizza (disponible au rayon frais)
- 2 oignons
- 150gr de lardons fumés
- 25cl de crème épaisse
- 25cl de fromage blanc
- Sel
- Poivre

### **Préparation :**

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mélanger la crème et le fromage blanc. Assaisonner 2 pincées de sel et de poivre.
- Couper les oignons très finement et les faire précuire dans une poêle. Ajouter les lardons fumés et laisser cuire 5 minutes.
- Etaler la pâte sur une plaque de four en conservant le papier cuisson qui l'emballe.
- Recouvrir le fond avec le mélange crème-fromage blanc.
- Parsemer d'oignons et de lardons.
- Faire cuire pendant 10 à 15 minutes. La crème doit à peine commencer à roussir et la pâte commencer à griller sur les bords.

[https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_flammekueche-alsacienne\\_231727.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_flammekueche-alsacienne_231727.aspx)

# DESSERT : CRUMBLE AUX PÊCHES EXPRESS SANS FOUR



## Ingrédients pour 2 personnes :

### Pour la pâte à crumble

- 50 g de farine
- 25 g de poudre d'amandes
- 12,5 g de flocons d'avoine
- 20 g de sucre de canne roux ou cassonade
- 25 g de beurre
- Fleur de sel

### Pour les pêches

- 3 pêches
- 10 g de sucre
- 1 noix de beurre
- 2 c. à soupe de jus de citron

### Préparation :

1. Dans un bol, versez tous les éléments secs. Incorporez le beurre coupé en dés du bout des doigts. Vous devez obtenir une poudre grossière mais qui s'amalgame quand vous pressez la pâte entre vos mains. Réservez au frais.
2. Coupez les pêches, retirez les noyaux puis coupez la chair en gros cubes. Faites fondre le beurre dans une poêle sur feu moyen. Quand il est mousseux, ajoutez le sucre. Mélangez. Ajoutez le jus de citron et mélangez. Ajoutez les cubes de pêche, mélangez et faites légèrement cuire, jusqu'à ce que les pêches soient tendres.
3. Versez-les dans un plat et essuyez la poêle. Versez le crumble dans la poêle et faites cuire sur feu entre moyen et vif pendant une douzaine de minutes, en mélangeant de temps en temps. Quand le crumble est bien doré et la farine cuite, versez sur les pêches et servez.