



ECHANGE CULINAIRE DU 30 JANVIER 2009

LE FARÇON
offre de Daniel

Préparation : 30 mn environ - Cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg 500 de pommes de terre
250 g de lardons fumés
200 g de raisins secs
20 cl de crème fraîche
2 œufs
200 g de fromage de beaufort
sel et poivre

Préparation

Cuire les pommes de terre en robe des champs, les éplucher et les écraser grossièrement à la fourchette.

Faire rissoler les lardons fumés, les oignons émincés, les mélanger avec les pommes de terre, la crème fraîche, les deux œufs, un peu de beaufort et les raisins secs.

Mettre le tout dans un plat à gratin et recouvrir avec le reste de beaufort râpé.

Mettre au four 30 mn à 160° (thermostat 5/6)



ECHANGE CULINAIRE DU 30 JANVIER 2009 (suite)

DÉLICES ONCTUEUX AUX PRUNEAUX ET AU CAFÉ

Offre de Martine

Ingrédients pour 4 personnes:

- 15 pruneaux géants dénoyautés
- 150 ml de café
- 300 g de fromage blanc
- 200 ml de crème fleurette
- 1 cuillère à café de café lyophilisé
- 2 cuillères à soupe + 1 cuillère à café de sucre en poudre

Préparation (15 minutes) – Réfrigération (2 heures)

2 heures avant :

dans une petite casserole, faites chauffer 150 ml d'eau, ajoutez le café lyophilisé, la cuillère à café de sucre et remuez.

Mettez les pruneaux et le café dans le bol d'un mixeur.

Mixez grossièrement. Réservez.

Au moment de servir :

Battez la crème en Chantilly.

Mélangez le fromage blanc avec 2 cuillères à soupe de sucre.

Dans des coupes individuelles, répartissez le mélange aux pruneaux.

Ajoutez le fromage blanc puis la Chantilly.

C'est prêt !