



Le gaspacho

Ingrédients :

2 boîtes de tomates

1 petite boîte de concentré de tomates

1 concombre

2 oignons

2 tranches de pain de mie

4 cuillères à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de sucre

2 gousses d'ail

Préparation :

Mixer les tomates, le concombre, les oignons, l'ail, les poivrons.

Ajouter le pain, l'huile, le vinaigre, et le sel.

Ajouter si besoin de l'eau

Déguster froid !

La pizza

Ingrédients :

300 g de farine

20 cl d'eau

Un sachet de levure de boulangerie

Un peu d'huile d'olive

Une boîte de purée de tomate

Une boîte de lardons

Un poivron

Du gruyère râpé



Préparation :

Préparer une pâte à pain avec la farine, la levure, une cuillère à soupe d'huile et du sel.

Laisser reposer.

Cuire les lardons avec les poivrons coupés en dés.

Etaler la pâte à pizza et recouvrir de purée de tomates.

Ajouter la viande puis le gruyère.

Faire cuire à four chaud (220°C) pendant une dizaine de minutes et dégustez !

Panna cotta

Ingrédients

50 cl de crème liquide

50 g de sucre

2 feuilles de gélatine

1 gousse de vanille



Préparation :

Mettre la crème, le sucre et la vanille dans un casserole et faire frémir. Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide.

Bien remuer et mettre dans des coupelles. Laisser refroidir quelques heures.

Ajouter du coulis de fraise, framboise ou autre fruit...

Tortilla au four

Ingrédients

- 4 oignons
- 200 g de lardons
- 1/2 poivron vert
- 500 g de chips
- 10 œufs
- sel et poivre



Préparation

Dans une sauteuse, faire revenir les oignons + les lardons + le poivron .

Ecraser les chips.

Battre les oeufs à part.

Beurrer ou huiler un moule à manquer (bien épais).

Rajouter la préparation aux chips puis le tout aux oeufs, et verser dans le moule.

Faire cuire environ 15 min, à 210°C (thermostat 7).

Excellent froid, à l'apéritif.