

LE COIN DE LA PAUSE

BULLETIN QUOTIDIEN POUR RESTER EN LIEN MAIS AUSSI TESTER, CREER, LIRE...

Cuisine party !

Ingrédients pour 4 pers :

Pour la pâte

- 250g de farine
- 150g d'eau
- 2 CS d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1 CC de sel

Pour la garniture :

- 120g de lardons allumette fumés
- 2 gros oignons
- 3 CS de fromage blanc
- 2 CS de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre

Flammeküeche



Préparation :

Faire tiédir l'eau et diluer la levure. Laisser reposer 10 min.

Peler et émincer les oignons. Dans un bol mélanger le fromage blanc, la crème, le sel et le poivre. Réserver au frais.

Dans un saladier verser dans l'ordre : eau + levure, farine et sel. Mélanger et laisser reposer 2h en couvrant le saladier avec un torchon.

Faire cuire les oignons dans 2 CS d'huile d'olive.

Travailler et étaler la pâte finement sur un plaque recouverte de papier sulfurisé.

Étaler le mélange de crème. Répartir les oignons et les lardons. Enfourner 10/15min T 120°C.

Mc flurry maison

Ingrédients pour 5 parts :

- 100 ml de crème liquide
- 250 g de Mascarpone
- 200 ml de lait concentré sucré

Préparation :

Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une crème lisse.

Verser dans les verrines et mettre au congélateur pendant 2 h.

Sortir les verrines 10 min avant de servir.

Garnir à votre guise de caramel beurre salé, cacahuètes, chocolat fondu, fruits rouges, ...



Réponses des dingbats de la gazette du jeudi 23 avril :

- 1-Dormir sur ses deux oreilles /2-Naviguer entre deux eaux /3-Avoir les yeux plus gros que le ventre /4-Crise de foie /5-Prise de judo
- 6-Etre joue contre joue /7-trois fois rien /8-Avoir le cul entre deux chaises /9-Couper la poire en deux /10-Avoir un éclair de génie