

CAISSE DES ECOLES DU 7^{ème} ARRONDISSEMENT



Cake tatinésque : la tarte tatin revisitée !

Pour 6 personnes :

5 pommes
225g de sucre
250g de farine
10cl d'huile
1 sachet de levure

100g de beurre
1 pincée de cannelle
1 œuf
30cl de lait

Préparation :

Couper les pommes en morceaux et les faire revenir dans le mélange beurre-sucre (100g) et la cannelle.
Laisser mijoter jusqu'à ce que le caramel enrobe bien les pommes.
Mélanger la farine, 125g de sucre, l'œuf, l'huile, le lait et la levure.
Répartir les pommes dans le moule à cake au tiers du moule puis recouvrir jusqu'au 2/3 avec de la pâte.
Enfourner environ 30 min.
Sortir du four et tasser légèrement à l'aide d'un torchon si le cake a bombé.
Laisser refroidir et démouler délicatement.



Tortilla d'Ebly® aux champignons et au comté : un délice...

Pour 4 personnes :

200g d'Ebly
200g de champignons de Paris
8 œufs
20g de beurre
Sel, poivre

100g de comté
1 oignon
5cl de lait
6 brins de ciboulette + 6
20cl de crème liquide

Préparation :

Emincer l'oignon ; couper les champignons en lamelles ; ciseler la ciboulette et couper le comté en dés.
Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir le blé avec l'oignon, les champignons et la ciboulette.
Saler, poivrer et mouiller avec 500ml d'eau.
Laisser cuire environ 10 min.
Dans un saladier, mélanger les œufs, le lait, saler et poivrer.
Verser le tout dans la poêle et mélanger délicatement.
Parsemer de dés de comté et faire cuire à couvert 15 min sur feu très doux.
Dans un bol, mélanger la crème liquide, la ciboulette, le sel et le poivre.
Servir tiède ou froid, accompagné de la crème aux herbes.