

CAISSE DES ECOLES DU 7^{ème} ARRONDISSEMENT



Brownie au jambon et aux olives : une version salée très originale !

Pour 6 personnes :

4 œufs
20 olives vertes
50g de maïzena
80g de margarine
100g de gruyère râpé

150g de dés de jambon
80g de farine
1 sachet de levure
100g de fromage blanc
Sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, la maïzena et la levure. Réserver.

Faire fondre la margarine et laisser tiédir.

Fouetter les œufs avec le fromage blanc.

Ajouter la margarine fondue et bien mélanger.

Verser progressivement le mélange à base de farine sur le mélange à base d'œufs et remuer vivement jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Ajouter le jambon, le gruyère et les olives coupées en morceaux.

Bien mélanger et verser dans un moule carré beurré et fariné.

Enfourner 30 min.



Gratin d'aubergines à la ricotta : un délice ...

Pour 3 personnes :

3 aubergines
5 tomates
1 oignon blanc
1 càs de vinaigre de vin
10cl de lait
Fromage râpé

125g de ricotta
1 tube de sauce tomate
1 poivron rouge
1,5 càs de miel
Sel, poivre

Préparation :

Emincer l'oignon et le faire revenir dans un fond d'huile d'olive.

Ajouter le poivron coupé en petits cubes.

Ajouter ensuite les tomates coupées en petits morceaux, saler, poivrer et laisser cuire 10 min environ.

Eplucher et couper les aubergines.

Les placer dans un plat à gratin et mettre au four 20 min à 180°C.

Ajouter le vinaigre et le miel dans le mélange de tomates et de poivrons.

Ajouter ce mélange aux aubergines.

Ajouter la ricotta tout en continuant de mélanger.

Ajouter le lait. Mélanger.

Recouvrir généreusement de fromage et remettre au four 20 à 25 min.