

CAISSE DES ECOLES DU 7^{ème} ARRONDISSEMENT



Salade d'agrumes à la fleur d'oranger

Pour 4 personnes :

4 oranges
2 càs d'eau de fleur d'oranger
Cassonade
Pignons de pin, pistaches

1 pamplemousse
1 sachet de sucre vanillé
Cannelle

Préparation :

Eplucher à vif les fruits au dessus d'un plat de service afin de récupérer le jus, puis les couper en rondelles. Les déposer dans le plat, saupoudrer de cassonade, d'un peu de cannelle et d'un peu de sucre vanillé. Refaire une rangée avec le même procédé. Finir par verser l'eau de fleur d'oranger. Mettre au frais plusieurs heures avant de servir. Avant de servir, saupoudrer de pignons et de pistaches concassées.



Clafoutis de riz aux crevettes et au curry

Pour 4 personnes :

8 grosses crevettes
1 œuf + 1 jaune
12cl de crème liquide
15g de beurre
1 càc de curry
1 gousse d'ail

100g de riz cuit et froid
12cl de lait
1 càc de maïzena
25g de chapelure
1 tige de persil plat
Sel, poivre

Préparation :

Beurrer 4 petits récipients à gratin, saupoudrer l'intérieur de chapelure et réserver. Fouetter l'œuf entier avec le jaune puis ajouter la maïzena, le curry et l'ail haché. Verser ensuite la crème liquide, le lait en remuant bien. Saler et poivrer. Décortiquer les crevettes et les répartir dans les récipients. Parsemer de riz cuit puis verser la pâte dessus. Enfourner 30 min à 180°C. A la sortie du four, parsemer les clafoutis de persil haché.