

CAISSE DES ECOLES DU 7^{ème} ARRONDISSEMENT



Pâtes au saumon et asperges vertes

Pour 4 personnes :

300g de tagliatelles
4 pavés de saumon coupés en cubes
1 botte d'asperges vertes

1 boîte de Boursin® au poivre
20cl de crème fraîche
Sel, poivre

Préparation :

Laver et cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 min.

Faire cuire les pâtes dans un faitout.

Pendant ce temps, faire fondre à feu doux, le fromage avec le crème.

Dans une poêle, faire revenir les cubes de saumon quelques minutes puis saler et poivrer.

Quand les pâtes et les asperges sont cuites et égouttées, les mélanger à la sauce.

Disposer harmonieusement les asperges et les pâtes dans 4 assiettes et placer quelques cubes de saumon au-dessus.



Tarte aux aubergines

Pour 6 personnes :

3 aubergines assez grosses
1 tomate
1 pâte feuilletée
Huile d'olive

2 boules de mozzarella
½ poivron rouge
Herbes de Provence
Sel, poivre

Préparation :

Découper les aubergines en tranches de 2cm dans la longueur, les cuire 5 min à la vapeur puis les dorer des deux côtés 10 min à la poêle dans un peu d'huile d'olive.

Préchauffer le four à 210°C.

Nettoyer le poivron et le couper en dés.

Abaissier la pâte dans un moule à tarte.

Disposer dans le fond de la pâte la mozzarella en fines rondelles et saupoudrer d'herbes de Provence.

Ajouter par-dessus la tomate coupée en rondelles.

Ranger les tranches d'aubergines par-dessus et remettre des rondelles de mozzarella.

Parsemer de dés de poivron, saler et poivrer.

Enfourner 30 min.