

Bagna Cauda

Recette : Pierre T.



- **Préparation de la sauce:**

- 6 filets d'anchois
- 4 cuillerées à café de mie de pain trempée dans du lait
- 3 gousses d'ail
- 50 g de beurre
- 1 litre d'huile d'olive (si possible surfine)

- **Ingrédients (pour 6 personnes):**

- 1/2 petit chou-fleur coupé en bouquet
- 5 petits artichauts coupés en quartier
- 1/2 petit brocoli coupé en bouquet
- 10 feuilles de laitue
- 5 petites carottes entières
- 5 petites endives entières coupées en branche
- 1/2 botte de céleri coupé en quartier
- 2 fenouils coupés en quartier
- 2 petits poivrons rouges (si possible doux) coupés en lamelle
- 1 petit concombre coupé en bâtonnet
- 10 tomates cerise
- 1 botte de radis
- 10 petits champignons de Paris coupés en deux

Cookies Roquefort et noix
Recette : Colette B.



- **Ingrédients (pour 6 personnes):**
- 40 g de roquefort
- 20 g de noix
- 75 g de farine
- 50 g de beurre salé
- 1 œuf
- 25 g de fromage râpé
- 1/2 cuillère à café de levure

- Préparation de la recette:
- Préchauffez le four th.7 (210°C).
- Mélangez le beurre ramolli et la farine.
- Ajoutez l'œuf à cette pâte. Mélangez.
- Ajoutez le fromage râpé, le Roquefort en morceaux et les noix concassées.
- Formez les cookies et enfournez 10 minutes environ sur une feuille de papier sulfurisé.

Quiche aux épinards et au fromage de chèvre
Recette : Colette B.



- **Ingrédients (pour 4 personnes):**
- Un rouleau de pate brisée
- 1 Boite d'épinards
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 fromage de chèvre
- Sel, poivre
- Thym

- **Préparation de la recette:**
- Préchauffer le four thermostat 6/7 .
- Placer la pâte brisée dans un moule beurré et la piquer.
- La recouvrir de morceaux de chèvre (environ les 2/3 du fromage) que vous saupoudrez de thym.
- Dans un saladier.
- Battre les œufs en omelette.
- Y incorporer la crème fraîche puis les épinards bien égouttés.
- Saler peu à cause du fromage et poivrer généreusement.
- Repartir le mélange sur la pâte et enfourner pendant une quarantaine de minutes.
- Cette quiche se mange chaude ou froide

Quiche aux épinards et à la soubressade
Recette : Colette B.



- **Ingrédients (pour 4 personnes):**
- Un rouleau de pate brisée
- 1 Boite d'épinards
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 saucisses de soubressade

- **Préparation de la recette:**
- Préchauffer le four thermostat 6/7 .
- Placer la pâte brisée dans un moule beurré et la piquer.
- La recouvrir de morceaux de soubressade
- Dans un saladier.
- Battre les œufs en omelette.
- Y incorporer la crème fraîche puis les épinards bien égouttés.
- Repartir le mélange sur la pâte et enfourner pendant une quarantaine de minutes.
- Cette quiche se mange chaude ou froide