

Pancakes châtaigne chocolat

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 20 gr de farine de châtaigne
- 60 gr de farine de blé
- 13 cl d'eau
- 10 gr de sucre
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 3 pincées de sel
- Quelques gouttes de jus de citron
- Huile de tournesol désodorisée (cuisson)
- 30 gr pépites de chocolat

* cc = cuillère à café

* cs = cuillère à soupe

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
2. Faire chauffer un fond d'huile de tournesol dans une poêle. Déposer une cuillère à soupe de pâte et retourner le pancakes pour une cuisson des deux côtés.

Brunoise pomme rhubarbe orange

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 160 gr de pomme
- 160 gr d'orange
- 125 gr rhubarbe
- 5 gr de menthe

Préparation :

1. Laver les rhubarbes et enlever les fils. Couper les branches en petit morceaux.
2. Dans une casserole, mettre la rhubarbe. Couvrir et laisser cuire environ 20 minutes en remuant de temps en temps.
3. Tailler le reste des fruits en brunoise : petits cubes de 2 cm de côté.
4. Mélanger les fruits, et ajouter la menthe par dessus la brunoise

Pancakes kuku Sabzi

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 68 gr de farine de pois chiche
- 18 cl d'eau
- 1/2 cc de curcuma
- 2,5 gr d'ail semoule
- 17 gr d'aneth
- 17 gr de persil plat
- 17 gr de coriandre fraîche
- 1 oignon frais
- 1 pincée de sel
- 15 gr de noix
- 15 gr de raisins secs
- Huile de tournesol désodorisée (cuisson)

Préparation :

1. Laver et effeuiller le persil et la coriandre. Couper finement ou hacher les feuilles
2. Laver et couper/hacher l'aneth
3. Émincer l'oignon frais
4. Couper les noix en morceaux de la taille de votre choix
5. Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène
6. Faire chauffer un fond d'huile de tournesol dans une poêle. Déposer une cuillère à soupe de pâte et retourner le pancakes pour une cuisson des deux côtés.

SIROP DE SUREAU

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 25 cl d'eau
- 1 fleur de sureau
- 300 gr de sucre roux
- 120 gr citron

Préparation :

1. Laver la fleur de sureau
2. Porter à l'ébullition l'eau avec le sucre et les zestes d'un citron.
3. Ajouter la fleur de sureau et laisser infuser plusieurs minutes.
4. Passer au chinois.
5. Ajouter le jus de citron et laisser refroidir.
6. Mettre en bouteille.