

# Gnocchis aux épinards



Nombre de portions: 2 à 4 personnes

## Ingrédients

- 500 ml d'épinards frais
- 125 ml de purée de pomme de terre
- 125 g de fromage à la crème
- 1 oeuf
- 325 ml de farine
- Sel, poivre au goût

## Marche à suivre

1. Dans une casserole avec de l'eau bouillante salée, cuire les épinards crus environ 30 secondes
2. Retirer et déposer dans de l'eau très froide
3. Essorer, déposer dans un bol et à l'aide d'un pied mélangeur, réduire en purée
4. Mélanger la purée d'épinards avec la purée de pomme de terre
5. Ajouter le fromage et l'oeuf
6. Incorporer la farine et assaisonner
7. Avec vos mains, pétrir la pâte environ 5 minutes, si la pâte semble être collante, ajouter de la farine
8. Couper la pâte en 5 morceaux
9. Rouler chaque morceaux en saucissons d'environ 1 cm de diamètre
10. Couper les saucissons à un intervalle de 1 cm
11. Rouler chaque petit morceau de pâte sur une planche à gnocchis ou sur le dos d'une fourchette (facultatif)
12. Déposer sur une tôle légèrement farinée et congeler jusqu'à l'utilisation
13. Au moment de la cuisson, déposer la quantité de gnocchis congelés désirées dans une casserole avec de l'eau bouillante salée, quand les gnocchis remontent à la surface, ils sont cuits
14. Servir avec votre sauce préférée

# Banitza verte aux épinards frais et feta



La banitza est un plat traditionnel bulgare qui se rapproche des tartes salées. La base reste toujours la même : feuilles de filo, oeufs, feta. Je vous propose une version printanière aux épinards.

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 paquet de feuilles de filo
- 600 g d'épinards frais
- 400 g de feta
- 4 oeufs
- 1 yaourt nature
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- poivre du moulin

## Réalisation

1. Equeuttez les épinards, lavez-les soigneusement, essorez-les et coupez-les grossièrement. Faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse antiadhésive, ajoutez les épinards, poivrez et laissez cuire à feu moyen une dizaine de minutes.
2. Pendant ce temps, écrasez finement à la fourchette la feta dans un grand saladier, ajoutez les oeufs battus, le yaourt, le bicarbonate et la farine. Mélangez le tout. Ne salez surtout pas, la feta apporte suffisamment de sel.
3. Huilez et farinez un plat rond de 28 cm. Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7). Retirez les épinards de la sauteuse à l'aide d'une écumoire et ajoutez-les au mélange oeufs-feta.
4. Dépliez les feuilles de filo. Gardez-les superposées. Versez deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans un petit bol. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez-en légèrement la première feuille, puis répartissez trois cuillères à soupe du mélange épinards-feta sur toute sa surface et enroulez-la rapidement pour éviter qu'elle ne se ramollisse trop. Déposez-la en forme de spirale au centre du plat. Procédez de la même façon avec les autres feuilles jusqu'à épuisement des ingrédients pour obtenir une grosse spirale de feuilles roulées.
5. Passez le pinceau légèrement huilé sur toute la surface de la banitza et enfournez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée environ 20-25 minutes.
6. Pour finir: A déguster sans attendre, en entrée ou en plat, accompagné d'une salade de saison.

# Tortilla de patates douces



## Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 grosses patates douces
- 4 œufs
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Quelques brins de ciboulette pour la décoration

## Instructions :

Éplucher et découper en rondelles les patates douces.

Éplucher et émincer l'oignon. Dans une poêle à bords hauts, faire cuire à couvert les patates douces et l'oignon en les recouvrant d'huile d'olive. Les patates doivent baigner dans l'huile. La cuisson prend moins de 10 minutes à feu moyen pour ma part.

Une fois les patates cuites (une pointe de couteau doit s'enfoncer dedans sans problème), les disposer avec l'oignon dans un saladier. Récupérer l'huile d'olive séparément.

Battre les œufs, saler, poivrer et les ajouter aux patates. Mélanger délicatement pour ne pas écraser les patates.

Dans la poêle utilisée précédemment, ajouter un fond d'huile et mettre à cuire le mélange œufs/patate/oignon. Attention, il faut mettre suffisamment d'huile car sinon la tortilla ne se retourne pas facilement, mais pas trop non plus sous peine d'avoir une tortilla trop grasse.

Une fois le dessous doré, retourner la tortilla pour cuire l'autre côté. Pour cela, j'utilise une assiette plus grande que ma poêle que je pose sur le dessus de la poêle avant de retourner le tout.

Ajouter la ciboulette ciselée sur le dessus et déguster chaud.

# Crème brûlée aux abricots et au sésame



Une version originale de la crème brûlée qui ravie les papilles !

## **Ingrédients/** pour 3 personnes

Pour la compote d'abricots :

- 6 abricots mûrs
- 30 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Pour la crème :

- 30 cl de lait
- 30 g de sucre
- 3 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe de tahin
- Pour la finition :
- 15 g de cassonade
- 15 g de graines de sésame

## **Préparation**

D'abord, préparez la compote. Lavez et dénoyautez les abricots. Coupez-les en morceaux. Placez-les dans une casserole avec le sucre et la fleur d'oranger. Laissez cuire à feu doux pendant 5-10 minutes. Réservez. Préchauffez le four à 150° (th.4). Dans une autre casserole, faites chauffer le lait. Pendant ce temps, séparez les jaunes des blancs. Gardez les jaunes et réservez les blancs pour une autre recette. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre. Lorsque le lait est bouillant, ajoutez-y le tahin. Mélangez pour le faire fondre. Versez le lait sur les œufs et mélangez. Répartissez la compote au fond des ramequins, puis versez la crème par-dessus. Enfourez 45 minutes. Laissez refroidir les crèmes à température ambiante puis placez-les au frais pendant 1 heure à 2 heures. Au moment de servir, mélangez la cassonade et les graines de sésame, puis saupoudrez-en les crèmes. Placez les crèmes au four sur position grill pour les faire caraméliser. Servez aussitôt.