

Rondelles de Courgette façon Mini Pizza

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 15 minutes - Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de mini pizza :

- **1 belle courgette**
- **de la sauce tomate**
- **des champignons de Paris**
- **de la mozzarella râpée (ou emmental)**
- **des tomates cerise**
- **du jambon cru ([ici un jambon d'exception de la Maison Milhau](#))**
- **quelques olives noires**
- **quelques feuilles de basilic frais**
- **de l'huile d'olive ([ici une huile d'olive bio Soléou](#))**
- **de l'origan**
- **du poivre**

1. Laver puis tailler la courgette en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur puis les mettre dans un saladier.
2. Arroser généreusement le tout d'huile d'olive et saler. Mélanger pour bien enrober chaque rondelle. Réserver pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps : émincer les champignons, tailler le jambon en fines lamelles, couper les olives et les tomates cerise en rondelles puis hacher le basilic. Réserver.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
5. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposer les rondelles de courgettes.
6. Tartiner celles-ci d'une cuillère à café de sauce tomate.
7. Mettre ensuite une bonne pincée de mozzarella râpée ainsi que d'origan.
8. Déposer enfin les ingrédients choisis : jambon, champignons, tomates cerise... puis terminer par les tranches d'olives et un peu de poivre.
9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.
10. A la sortie du four, saupoudrer les mini-pizza de basilic haché et c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez bien entendu varier les ingrédients suivant ce que vous disposez dans le frigo ! ☐
A l'apéritif ou encore en entrée, ces délicieuses mini-pizza auront beaucoup de succès auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Brochettes de Bœuf Marinées

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de brochettes :

- **1 kg de bœuf (soit à fondue soit de l'onglet)**
- **8 cuillères à soupe de sauce soja**
- **8 cuillères à soupe d'huile de cuisine (tournesol ou arachide)**
- **4 cuillères à soupe d'huile de noix ([ici une huile gastronomique "Noix de France" Guénard](#))**
- **3 échalotes**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **1 oignon rouge**
- **des tomates cerises**
- **le jus d'un citron**
- **des pics à brochette**
- **poivre**

1. Couper le bœuf en morceaux, éplucher l'oignon puis réaliser des carrés pour les brochettes.
2. Pour la réalisation des brochettes, prendre un pic puis commencer par un morceau de bœuf puis une tomate ou un carré d'oignon et poursuivre jusqu'au bout de chacune d'entre elles.
3. Disposer les brochettes dans un plat rectangulaire afin de les faire mariner.
4. Pour la marinade : dans un saladier ajouter la sauce soja avec les huiles, les échalotes finement ciselées, la gousse d'ail écrasée, la ciboulette hachée, le jus du citron et enfin du poivre. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Verser la marinade sur les brochettes, couvrir le tout et mettre au réfrigérateur pendant toute une nuit avant cuisson.
6. Pour la cuisson : sortir les brochettes 30 minutes avant, au minimum, puis les cuire soit au barbecue soit à la plancha ou bien au grill !
7. Cuites bleues, saignantes ou à point, libre à vous de choisir : c'est prêt ! ☐

☐ Une viande moelleuse et goûteuse à souhait ! Un vrai bonheur pour les repas d'été d'entre amis ! ☐
Pour ma part, je les accompagne de haricots verts en persillade ou encore de pommes de terre sautées ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pizza Jardinière

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 15 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- 1 pâte à pizza épaisse ([la recette ici !](#))
- 250 g de tomates cerises
- 150 g de ricotta
- 150 g de mozzarella râpée
- 50 g de parmesan râpé
- 1 courgette
- 1 oignon rouge
- quelques olives
- quelques feuilles de basilic
- de l'origan
- sel, poivre

1. Préchauffer le four à 240° en position "pizza".
2. Dans un saladier, mélanger la ricotta, le parmesan et la mozzarella râpés puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
3. Laver et couper en fines rondelles la courgette puis émincer l'oignon.
4. Couper les tomates cerises en deux puis réserver.
5. Étaler la pâte à pizza sur un plan de travail bien fariné puis la disposer sur une plaque de cuisson.
6. Répartir ensuite sur la pâte de manière uniforme le mélange à base de ricotta en gardant 1 cm de libre tout autour.
7. Disposer les oignons émincés, les rondelles de courgettes, les moitiés de tomates et puis enfin les olives.
8. Saupoudrer généreusement le tout d'origan ainsi que de poivre.
9. Enfournier pour 10 à 15 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une pizza bien dorée.
10. Sortir du four puis parsemer de basilic frais haché : c'est prêt ! ☐

☐ Cette pizza aux couleurs des légumes de l'été est aussi belle que bonne ! ☐

Il est également possible d'ajouter des poivrons ou encore des aubergines suivant vos goûts ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Le billot en bois Continenta sur lequel la pizza est posée



[disponible ici !](#)

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Tartine de Rouget au Pesto Rouge

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 5 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain complet ou de campagne
- 4 filets de rouget
- 300 g de tomates confites
- 60 g de parmesan
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 feuilles de pain au sésame [Sur le Sentiers des Bergers](#) (facultatif)
- quelques branches de basilic

1. Mixer les tomates confites avec le parmesan et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte assez épaisse puis réserver.
2. Faire griller les tranches de pain et émietter les feuilles de pain. Réserver.
3. Une fois les filets de rouget écaillés et lavés, les saisir côté peau à la poêle pendant 5 minutes.
4. Tartiner généreusement le pesto sur les tranches de pain grillées, disposer deux bonnes pincées de miettes de feuilles de pain.
5. Déposer ensuite les filets de rouget grillés, assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'une branche de basilic puis servir sans attendre : c'est prêt ! ☐

☐ Je vous invite à accompagner ces délicieuses tartines d'une salade verte ou encore d'un velouté de saison. ☐

On oublie parfois à quel point le rouget est un poisson fantastique et ce mariage avec le pesto de tomate est à tomber ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Bruschetta à l'Italienne

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain de campagne
- 4 tranches de jambon cru
- 4 cuillères à soupe de sauce tomate

- **1 courgette**
- **1 grosse tomate**
- **1 boule de mozzarella di bufala**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de basilic**
- **de l'huile d'olive**
- **du poivre au moulin**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver la courgette puis la tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les disposer ensuite sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner pour 10 minutes.
3. Pendant ce temps, faire griller les tranches de pain puis les froter avec l'ail et les assaisonner d'un filet d'huile d'olive.
4. Tailler en tranches la tomate ainsi que la mozzarella.
5. Mettre les tranches de pain grillé sur une plaque de cuisson puis les tartiner d'une cuillère à soupe de sauce tomate.
6. Disposer ensuite les tranches de tomate puis de courgettes et enfin de mozzarella. Assaisonner d'un coup de mouline à poivre.
7. Déposer ensuite une tranche de jambon cru puis enfourner le tout pour 5 minutes de cuisson de façon à ce que la mozzarella soit bien fondue.
8. Sortir du four puis placer quelques feuilles de basilic frais sur le jambon : c'est prêt ! ☐

☐ On peut déguster ces délicieuses bruschettas soit tièdes à l'apéritif ou bien accompagnées d'une bonne salade verte de saison ! ☐

Il est possible de remplacer la sauce tomate par du pesto par exemple ou encore la courgette par des aubergines ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pan Con Tomate

Pour 4 personnes :

- **une douzaine de tranches de pain tranchées finement**
- **2 ou 3 grosses tomates bien mûres**
- **1 gousse d'ail**
- **6 tranches de jambon de pays (type Bayonne ou Lacaune)**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Faire griller les tranches de pain à l'aide d'un grille-pain ou au four. Réserver.
2. Laver puis couper les tomates en morceaux et les mettre dans un hachoir ou un blender.
3. Ajouter ensuite la gousse d'ail pelée. Assaisonner le tout généreusement en sel et poivre.
4. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une préparation bien fine.
5. Verser l'huile d'olive puis mixer à nouveau pendant 2 min jusqu'à monter légèrement la préparation comme en mayonnaise.
6. Au moment de déguster, étaler un peu de cette préparation sur une tranche de pain grillée puis y déposer la moitié d'une tranche de jambon : c'est prêt ! ☐

☐ Il est très important d'étaler la préparation à base de tomate juste au moment de déguster afin que le pain ne se ramollisse pas.

Une fois prête, vous pouvez disposer et conserver cette préparation au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Bruschetta : Brandade de Morue, Tomates et Olives](#)

Pour 4 personnes :

- **4 grosses tranches de pain**
- **170 g de brandade de morue ([ici une brandade de morue artisanale et d'exception Azais Polito](#))**
- **1 barquette de tomates cerises**
- **1 dizaine d'olives noires à la Grecque**
- **1 gousse d'ail (type ail rose de Lautrec)**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **poivre**

1. Préchauffer le four en mode grill entre 200 et 220°.
2. Disposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson puis enfourner pendant 5/10 minutes jusqu'à ce qu'elle colorent légèrement. Retirer du four.
3. Mettre le four à 210° en chaleur tournante.
4. A l'aide de la gousse d'ail, frotter un côté des tranches de pain grillées.
5. Sur chaque tranche, étaler une cuillère à soupe de brandade de morue.
6. Couper les tomates cerises en deux puis disposer ensuite sur les tranches.

7. Tailler les olives en petits morceaux puis les disposer entre les tomates.
 8. Enfourner le tout pour 15/20 minutes de cuisson, sortir du four puis saupoudrer de ciboulette finement ciselée, un peu de poivre : c'est prêt ! ☐
- ☐ Le mariage morue/tomate/olive est à tomber ! Servir ces bruschettas tièdes accompagnées d'une salade verte de saison ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Crumble de Tomates au Parmesan](#)

Pour 6/8 personnes :

- **600 g de tomates**
- **1 oignon (type Mulhouse)**
- **100 g de farine**
- **100 g de beurre**
- **50 g de poudre de noisettes ([recette maison ici !](#))**
- **50 g de parmesan râpé**
- **30 g de câpres**
- **1 cuillère soupe de sucre cassonade**
- **huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis émincer l'oignon. Laver et couper en gros morceaux les tomates.
2. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive pendant 5 minutes.
3. Saupoudrer le tout avec le sucre cassonade puis laisser caraméliser pendant 5 minutes.
4. Ajouter ensuite les tomates et faire revenir le tout pendant 10 minutes en prenant soin de bien remuer.
5. Sortir la poêle du feu, saler et poivrer puis ajouter les câpres à la préparation.
6. Verser le tout dans un plat à gratin puis réserver.
7. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
8. Mélanger à l'aide d'une fourchette la farine avec la poudre de noisettes et le parmesan puis enfin le beurre fondu jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse.
9. Parsemer cette pâte à crumble sur les tomates préparées.
10. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ce crumble se dégustera chaud accompagné soit d'une volaille soit avec une salade verte pour un repas léger ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cuisses de Poulet Sautées à l'Aveyronnaise

Pour 4/6 personnes :

- **6 grosses cuisses de poulet**
- **2 gros oignons**
- **2 ou 3 tomates**
- **2 cuillères à soupe de graisse de canard (ou 3 cuillères à soupe d'huile)**
- **sel, poivre**

1. Dans une poêle bien chaude, ajouter la graisse de canard puis faire revenir les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
2. Retirer les morceaux de poulet de la poêle puis réserver.
3. Émincer les oignons puis les faire cuire à feu doux dans le jus de cuisson précédent.
4. Une fois les oignons bien fondus, ajouter ensuite les morceaux de poulet et enfin les tomates coupées en dés.
5. Assaisonner en sel et en poivre puis laisser cuire pendant une trentaine de minutes à feu doux : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette traditionnelle de l'Aveyron se dégustera accompagnée de pommes de terre sautées ou encore avec des pâtes.

Il est également possible d'y rajouter des cèpes à la place des tomates ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Le Hérisson de l'Apéritif

Pour 1 hérisson :

- **1 boule de pain (petite ou grosse suivant vos besoins)**
- **1/2 citron**
- **des tomates cerises de toutes les couleurs**
- **des carottes coupées en rondelles**
- **des radis**
- **des avocats coupés en morceaux**
- **des olives vertes et noires**
- **de la saucisse sèche**
- **des dés de gruyère**
- **des cure-dents**

1. Disposer la boule de pain puis ajouter le demi citron à l'une des deux extrémités afin de former la tête. A l'aide d'un marqueur, dessiner les yeux et la bouche.
2. Piquer les tomates avec les cure-dents puis les disposer en une rangée sur la boule de pain.
3. Faire de même avec tous les autres ingrédients jusqu'à recouvrir l'ensemble de la boule de pain : c'est prêt ! ☐

☐ Nombreux sont les choix de garnitures, suivant les saisons et surtout les goûts de chacun ! ☐

Une idée de sauce rapide pour y tremper les différents légumes : de la crème fraîche épaisse mélangée à du jus de citron, de la ciboulette ciselée et enfin sel et poivre. A servir bien fraîche au moment de la dégustation ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Merci au blog [Passion et Gourmandise](#) pour cette idée de recette ! ☐

[Tartine de Tomate au Thon et à la Tapenade](#)

Pour 2 personnes :

- **1 grosse tomate type ananas**
- **1 boîte de thon au naturel**
- **2 cuillères à soupe de tapenade noire**
- **1 oignon doux (type Lézignan)**
- **une dizaine d'olives noires dénoyautées**
- **1 cuillère à soupe de câpres**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Dans un bol, ajouter le thon émietté avec la tapenade puis écraser le tout à la fourchette. Assaisonner généreusement en poivre. Réserver.
2. Peler et nettoyer l'oignon puis l'émincer finement. Réserver.

3. Couper grossièrement les olives noires. Réserver.
4. Nettoyer la tomate puis couper des tranches d'1 cm d'épaisseur à partir du bas de celle-ci.
5. Badigeonner les tranches des deux faces à l'aide d'huile d'olive en prenant soin de bien saler et poivrer.
6. Utiliser les chutes de tomate en les coupant en petits dés. Réserver.
7. Sur un gril bien chaud ou dans une poêle bien chaude, déposer les tranches de tomate. Les faire griller 1 minute de chaque côté.
8. Pour le dressage : déposer la tranche de tomate grillée dans une assiette, la tartiner avec la préparation thon/tapenade, parsemer d'oignons émincés.
9. Dans un bol, mélanger le reste d'huile d'olive avec les dés de tomate, les olives noires et les câpres. Saler et poivrer.
10. Répartir la préparation sur les tartines : c'est prêt ! ☐

☐ Ces tartines de tomates fraîches et ultra goûteuses se dégusteront en entrée d'un repas grillades et accompagnées d'un bon vin rosé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Salade Composée de Lentilles Corail

Pour 6/8 personnes :

- **1 paquet de lentilles corail (500 g)**
- **1 botte de radis**
- **1 boîte de maïs doux**
- **3 tomates**
- **2 boîtes de thon au naturel**
- **1 oignon doux (type Lézignan)**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**
- **1 vinaigrette maison (la recette en [cliquant ici !](#))**

1. Faire cuire les lentilles corail pendant une dizaine de minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égoutter puis les laisser refroidir.
2. Laver et émincer finement les radis ainsi que les oignons. Réserver.
3. De même pour les tomates mais à couper en petits dés. Réserver.
4. Égoutter et émietter le thon. Réserver.

5. Dans un saladier verser les lentilles corail froides puis ajouter l'ensemble des ingrédients : oignons et radis émincés, maïs, dés de tomates, thon émietté en finissant par le persil à émincer finement.
6. Terminer en assaisonnant généreusement en sel et en poivre mais également avec la sauce vinaigrette maison ! C'est prêt ! ☐

☐ Cette délicieuse salade se dégustera en entrée ou lors d'un pique-nique en famille ou entre amis. Il est possible de varier à l'infini la composition de celle-ci : libre à vous d'imaginer la suite ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tarte à l'Anchoïade façon Tian de Légumes

Pour 1 tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée ([la recette ici !](#))**
- **85 g d'anchoyade ou anchoïade ([ici une anchoyade artisanale Azais Polito](#))**
- **2 tomates**
- **1 aubergine**
- **1 grosse courgette**
- **6 gousses d'ail**
- **des herbes de Provence**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Laver et tailler en tranches épaisses les tomates, l'aubergine et la courgette.
3. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
4. Étaler l'anchoyade à l'aide d'une cuillère sur le fond de la pâte brisée.
5. En alternant tomate/courgette/aubergine, disposer ces légumes en rosasse jusqu'à recouvrir la totalité de la tarte.
6. Assaisonner en sel et poivre puis saupoudrer d'herbes de Provence puis disposer les gousses d'ail sur la tarte.
7. Enfourner pour 40/45 minutes de cuisson jusqu'à ce la tarte soit légèrement grillée : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une belle petite recette avec des produits de saison. A déguster froide ou chaude avec une salade verte le tout accompagné d'un bon vin rosé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Bruschetta : Tomates, Oignons, Jambon de Pays et Gruyère

Pour 4 personnes :

- **4 grosses tranches de pain (type miche ou pain de campagne)**
- **4 tranches de jambon de pays (type Bayonne)**
- **2 tomates**
- **1 oignon**
- **du gruyère râpé**
- **du beurre demi-sel**
- **de l'huile d'olive**
- **poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en fonction grill.
2. Disposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson puis les faire griller au four pendant 5 minutes de chaque côté.
3. Émincer les oignons et les tomates en petits cubes puis les mélanger et assaisonner en poivre.
4. Tartiner chaque tranche de pain grillée d'un peu de beurre demi-sel.
5. Disposer sur celles-ci une couche de préparation tomates/oignons.
6. Déposer une tranche de jambon de pays sur chaque tranche puis déposer généreusement du gruyère râpé.
7. Terminer par un filet d'huile d'olive.
8. Enfourner les bruschettas pendant 5-10 minutes jusqu'à ce que le gruyère soit bien fondu et légèrement gratiné : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses bruschettas, faciles et rapides à réaliser, se dégusteront avec une bonne salade ou encore à l'heure de l'apéro ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Quiche Sans Pâte : Tomates, Lardons, Chèvre Frais

Pour 6/8 personnes :

- **25 cl de crème fraîche liquide**
- **200 g de lardons**
- **150 g de chèvre frais (1 pyramide)**
- **60 g de gruyère râpé**
- **3 œufs**
- **des tomates cerise (ou tomates normales)**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, battre les œufs en omelette.
3. Ajouter le chèvre frais et la crème fraîche puis mélanger jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
4. Assaisonner de poivre et de sel.
5. Dans un moule à tarte beurré ou recouvert d'une feuille de papier cuisson, verser la préparation.
6. Disperser les lardons un peu partout ainsi que le gruyère.
7. Disposer les tomates cerise (ou les tranches de tomates).
8. Enfourner pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Et voilà une quiche délicieuse et légère pour le dîner, à agrémenter d'une salade de saison ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Toast Araignée : Chèvre Frais, Olive, Tomate

Pour une quinzaine de toasts :

- **Une quinzaine de tranches de pain grillées**
- **150 g de chèvre frais**
- **Une quinzaine d'olives noires dénoyautées**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **1 tomate**

- **1 gousse d'ail**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Dans un saladier, mélanger le chèvre frais et l'huile d'olive à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance très crémeuse.
2. Ajouter la gousse d'ail écrasée, le persil finement ciselé, le poivre et le sel. Mélanger.
3. Couper la tomate en tout petits dés puis les incorporer à la préparation.
4. Tartiner généreusement une tranche de pain grillée.
5. Couper une olive en deux. La première moitié va servir de corps et la seconde permettra de confectionner les pattes. On peut confectionner les yeux avec deux pointes de fromage.
6. Disposer la première moitié puis trancher la seconde moitié en lamelles et les répartir tout le tour : la bouchée est prête ! ☐

☐ Cette bouchée se dégustera en apéro ou bien tout simplement entrée fraîche ! Terriblement effrayante n'est-ce pas ?! ☐

Pour disposer parfaitement les pattes, n'hésitez pas à utiliser une pince type pince à épiler ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Salade de Poireaux et Tomates Vinaigrette

Pour 2 personnes :

- **2 poireaux**
- **2 tomates**
- **1 oignon doux (type Lézignan)**
- **100 g d'allumettes de poitrine de porc (ou lardons)**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **sauce vinaigrette maison ([recette ici !](#))**

1. Trier et laver les poireaux puis les cuire entiers à la vapeur pendant 15/20 min (selon vos goûts : légèrement croquants ou fondants).
2. Dans une poêle, faire légèrement dorer les allumettes de porc puis réserver.
3. Tailler finement l'oignon, la ciboulette ainsi que les tomates puis réserver.
4. Pour le dressage, commencer par couper les poireaux en gros morceaux puis ajouter les tomates, les allumettes, l'oignon et terminer par la ciboulette.

5. Assaisonner à votre convenance avec de la sauce vinaigrette : c'est prêt ! ☐

☐ Nous sommes à la fin de la saison des tomates mais au début de celle des poireaux. Cette recette alliera parfaitement ces deux légumes et permettra une transition entre deux saisons plus agréable ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tomates Farcies de ma Grand-Mère

Pour une quinzaine de tomates farcies :

- **1,3 kg de chair à saucisse**
- **15 tomates (différentes variétés et couleurs si possible)**
- **3 œufs**
- **1/2 miche de pain rassis**
- **1 bouquet de persil**
- **1 ou 2 gousses d'ail**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Laver puis vider les tomates à l'aide d'une petite cuillère. Réserver.
3. Partager par le milieu la 1/2 miche de pain et en retirer l'ensemble de la mie puis l'émietter.
4. Dans un saladier, ajouter la chair à saucisse avec la mie de pain et les œufs.
5. Pétrir à la main puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
6. Ajouter ensuite le persil et l'ail, tout deux finement ciselés. Pétrir à nouveau.
7. Garnir les tomates puis disposer dans un plat.
8. Enfourner pour 1h/1h15 de cuisson jusqu'à ce que les tomates soient bien gratinées : c'est prêt ! ☐

☐ La recette est valable pour une multitude de légumes de saison : courgettes, aubergines, poivrons, pomme de terre ... ou encore champignons de Paris ! ☐

De plus, c'est la recette de ma grand-mère qui me l'a gentiment transmise ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tarte aux Tomates

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte feuilletée ([la recette ici !](#))**
- **3/4 grosses tomates (de plusieurs couleurs si possible)**
- **250 g d'emmental**
- **70 g d'emmental râpé**
- **2 cuillères à soupe de moutarde**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Dans un moule à tarte, disposer la pâte feuilletée puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
3. Étaler ensuite la moutarde équitablement sur le fond de la pâte.
4. Couper en tranches fines de 2/3 mm l'emmental puis disposer à plat sur la moutarde jusqu'à ce que tout soit recouvert.
5. Trancher en lamelles de 3/4 mm les différentes tomates puis les disposer sur l'emmental en les chevauchant de manière à obtenir une rosace.
6. Une fois les tomates déposées, disperser l'emmental râpé sur la surface puis donner quelques tours de moulin à poivre.
7. Enfourner pendant 40 minutes : c'est prêt ! ☐

☐ A déguster en entrée froide ou en plat chaude, cette tarte fera l'unanimité dans vos foyers ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

