

Atelier cuisine du jeudi 6 octobre 2022

"Je cuisine avec les restes"



Pâte à pizza avec du pain rassis



Ingrédients :

- 300g de pain rassis
- 40cl d'eau
- 4 càs d'huile d'olive
- 4 càs de farine (si besoin)
- De la sauce pesto
- De la mozzarella
- Des tomates

Préparation :

- Mettre le pain réduit en chapelure dans un saladier avec l'eau pour qu'il se ramollisse pendant au moins 30 minutes,
- Ajoutez ensuite la farine, l'huile d'olive et le sel
- Déposez ensuite la pâte sur une plaque de cuisson,
- Préparez la pizza et enfournez pour 25 minutes à 180°C.

Pesto de fanes de carottes



Ingrédients :

- Fanes d'une belle botte de carottes
- 2 gousses Ail
- 35g Pignon de pin
- 100g Parmesan
- Huile d'olive
- Poivre

Préparation :

- Lavez soigneusement vos fanes de carottes et épongez les.
- Épluchez votre ail et coupez le grossièrement.
- Dans votre robot, déposez les fanes de carottes, l'ail, le parmesan et les pignons de pin.
- Mixez par à coup pour éviter de cuire votre préparation avec le moteur.
- Ajoutez peu à peu l'huile d'olive.
- Dès que votre préparation est lisse, vous pouvez arrêter de mixer.

Atelier cuisine du jeudi 6 octobre 2022

Carrot'cake



Ingrédients :

- 250 grammes farine T45
- 3 oeufs
- 200 grammes cassonade sucre roux de canne
- 1 sachet levure chimique 11g
- 250 grammes carottes 4 petites
- 10 centilitres huile de pépins de raisin
- 1 cuillère à café arôme vanille
- 1 cuillère à café rase cannelle
- 1 pincée sel



Préparation:

- Eplucher et râper la carottes
- Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.
- Fouetter les oeufs et le sucre et faire blanchir et doubler de volume (au robot, vitesse maximale 3 minutes).
- Arrêter le robot, ajouter le sel, la vanille, la cannelle, fouetter vitesse moyenne 1 minute). Arrêter le robot, ajouter la farine et la levure. Fouetter encore en vitesse moyenne 1 minute. Enfin ajouter l'huile. Fouetter encore 1 minute vitesse moyenne.
- Ajouter les carottes, mélanger délicatement avec une maryse.
- Beurrer un moule à cake et verser la pâte.
- Enfourner 55 minutes (la cuisson pourra varier selon la taille du moule, elle pourrait être plus courte pour un moule moins large que le mien, dans ce cas : vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent à partir de 45 minutes de cuisson).
- Dès la fin de cuisson démouler immédiatement en renversant le moule sur le côté.
- Placer le carrot cake sur une grille pour le refroidir totalement (2h30 pour celui-ci)