

Crumble de crudités spécial panier

Carottes à l'orange :

- 5 carottes finement râpées
- le jus d'une orange
- le jus d'un 1/2 citron
- 1 cuil.à soupe d'huile d'olive
- 1 c à c de curry
- gingembre frais haché
- sel, poivre

Betteraves crues en salade :

- 1 betterave finement râpée
- le jus d'un citron
- 1 c à soupe d'huile (colza + olive par exemple)
- 1 petite échalotte émincée
- sel, poivre

Superposez : une couche de salade, puis une fine couche de betteraves, une de carottes et puis une dernière de betteraves à l'aide d'un emporte pièce ou directement dans une verrine.

Finissez par une couche de biscotti à l'ail et au gingembre émiettés (ou simplement des noisettes ou amandes grillées si vous n'avez pas le temps de faire les biscuits).

Vous pouvez compléter avec **un caviar de lentilles corail** : Faites cuire les lentilles 30 min à l'eau salée, égouttez, écrasez-les à la fourchette, versez un filet d'huile d'olive, du jus de citron, et des épices selon votre goût...curry, gingembre...j'ai rajouté également un peu d'échalotte hachée.

Décorez avec une tranche d'orange ou de citron et pourquoi pas un peu de thym fleuri.

Entrée du dîner du dimanche 26 avril 2009



Ça a fait sensation!

Biscotti à l'ail et au gingembre (clea cuisine) Pour 20 pièces

- 150g de farine T80
- 40g de polenta précuite
- 2 cà c de fleur de sel
- 40g de graines de sésame (ou pignons, amandes...) J'ai utilisé des amandes dimanche
- 1 oeuf
- 50g d'huile végétale (ou beurre)
- 2 cà c de gingembre en poudre
- 1 cà c 1/2 de purée d'ail (ou d'ail en poudre)

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger d'un côté la farine, la polenta, la fleur de sel, le gingembre et le sésame. D'un autre côté, battre l'oeuf avec l'huile et l'ail en purée. Incorporer au mélange de farine. Pétrir très rapidement et former un boudin. Enfourner pour 20 minutes. Découper en tranchettes et les déposer à plat sur la plaque du four. Enfourner à nouveau pour 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laisser refroidir