

PETITS FARÇOUS

Pour environ 12 portions

2 œufs
100 gr de farine
20 cl de lait
Sel/poivre
250 gr d'épinards ou blettes
1 botte de persil
1 botte de ciboulette
1 gousse d'ail
1 oignon
Huile d'olive



Battre ensemble les œufs, la farine, le lait, le sel et poivre afin d'obtenir une pâte fluide juste un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes.

Lavez les légumes et herbes fraîches, bien les sécher.

Emincez grossièrement l'ail et l'oignon, les ajouter à la pâte et mixez l'ensemble.

Faites chauffer une poêle avec un fond d'huile d'olive.

Répandez les farçous en petits tas, et faites-les cuire 2 à 3 minutes de chaque côté sur un feu assez vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, servez chaud accompagné d'une sauce au yaourt épicée selon vos goûts.

GATEAU COCO

Pour 6 personnes

300 gr de haricots blancs en bocal

160 gr de sucre

120 gr de beurre

1 gousse de vanille

6 œufs

200 gr de noix de coco râpée

Préchauffez votre four à 170°

Rincez et égouttez les haricots blancs. Mixez-les avec le sucre et le beurre coupé en morceaux.

Grattez la gousse de vanille et incorporez les grains à l'appareil. Faites chauffer doucement quelques minutes.

Incorporez les jaunes d'œufs et la noix de coco. Montez et incorporez les blancs en neige.

Versez le mélange dans un moule recouvert de papier sulfurisé.

Faites cuire au four à 170° pendant 40 minutes.

Recettes tirées du livre dans lequel la restauration scolaire de la commune de Briançon est mise à l'honneur avec 4 recettes.

