### NE JETEZ PLUS VOS RESTES, RÉACCOMMODEZ-LES!



LIVRET DE RECETTES ÉLABORÉES PAR DES CHEFS DU GRAND DIJON POUR APPRENDRE À CUISINER SES RESTES ALIMENTAIRES











Du 6 avril au 31 juillet 2013, venez découvrir l'exposition jeu sur la réduction des déchets à Latitude21. Dans l'environnement d'une petite supérette remplie de produits fabriqués pour l'occasion, vous découvrirez des informations sur nos pratiques quotidiennes de consommation et apprendrez les gestes et astuces pour atteindre l'objectif de moins 7% de déchets ménagers d'ici fin 2015.

Acheter mieux, trier, louer, réparer, donner, éviter le gaspillage alimentaire, composter, cuisiner des produits de saison, jardiner sans pesticides... plusieurs solutions vous sont données pour réduire l'impact de nos consommations sur l'environnement. Conçue pour tous les publics, l'exposition vous propose de passer un moment ludique et instructif. Quoi de plus efficace que d'apprendre en jouant ?





L'expérience du métier acquise à Paris et New York et notamment dans le milieu de la restauration moderne tant en décoration qu'en cuisine, a été la source de nombreuses idées pour créer, en 2003, un endroit nouveau à Dijon. Tout d'abord un plateau sans cloison totalement ouvert avec un bar central pour créer la convivialité. Une décoration recherchée aussi bien sur les sols et murs que dans le mobilier et l'art de la table. Une installation hi-fi poussée pour mettre en avant la musique ainsi que la vidéo. Enfin, une cuisine « Maison » classique et simple avec une présentation très moderne et entièrement élaborée à base de produits frais.

Le nom CHEZ SEPTIME a été choisi en référence à Louis de Funès pour son rôle dans LE GRAND RESTAURANT.

L'idée initiale d'en faire un restaurant du midi comme du soir se confirme encore 10 ans après.

«Une clientèle, fidèle, de tous les âges, nous permet d'envisager un avenir serein pour ce Monsieur SEPTIME que nous faisons évoluer tous les ans afin qu'il reste élégant et propre dans sa décoration et tous les mois dans le renouvellement de la carte.»



Situé au 120 Avenue Roland Carraz à Chenôve, l'Escargotière n'est pas seulement un Hôtel de 41 chambres. Son restaurant 'La Véranda', vous propose une cuisine simple et authentique faite de viandes et de poissons rôtis à la broche, de grillades, de déclinaisons autour des escargots et bien sûr de plats typiques du terroir.

Notre Label Maître Restaurateur vous garantit une fraîcheur des produits et surtout une cuisine élaborée sur place. De plus nous vous proposons, un plat du jour du lundi au vendredi, une terrasse ombragée aux beaux jours, des salons privatifs pour vos repas d'affaire ou de famille et un parking sur l'arrière.

Hôtel l'Escargotière Restaurant la Véranda 120 Avenue Roland Carraz 21 300 CHENÔVE

Tél: 03 80 54 04 04 Fax: 03 80 54 04 05

Email: contact@hotel-escargotiere.fr





Sur la jolie place Wilson de Dijon, le restaurant d'Isabelle et de Stéphane Derbord vous accueille dans une belle maison bourguignonne.

Grande et belle table dijonnaise, le restaurant est d'abord réputé pour la cuisine de ce Chef exigeant et inventif.

Stéphane Derbord revisite avec brio la cuisine régionale et du marché. Ses mets s'allient avec finesse et précision, en écho à une très belle cave (millésimes anciens et grands crus).

Isabelle vous y accueillera chaleureusement pour organiser vos événements privés et professionnels.

Restaurant Stéphane DERBORD 10 place Wilson 21000 DIJON

Tél: 03 80 67 74 64 Fax: 03 80 63 87 72

Email: contact@restaurantstephanederbord.fr



## CREME AU CURRY ET CROÛTONS

<u>Ingrédients</u>: restes de chou-fleur (intérieur du chou et quelques fanes) beurre, eau, crème, curry, pain dur.

Tailler l'intérieur du chou-fleur et quelques fanes.

Suer avec un peu de beurre.

Mouiller à hauteur avec de l'eau.

Cuire à couvert environ 1h et mixer.

Monter légèrement un peu de crème et de curry.

Incoporer dans la soupe.

Dorer quelques croûtons de pain dur au four.

# POTAGE VERT AU LARD FUMÉ

<u>Ingrédients</u>: restes de vert de poireaux et/ou fanes de radis et/ou fanes de navets, beurre, pommes de terre, lardons.

Laver et tailler les légumes.

Suer avec un peu de beurre dans une cocotte ou un faitout.

Ajouter un peu de pommes de terre pour lier.

Mixer

Cuire quelques lardons à la poêle.

Servir la soupe avec les lardons.





### CFEUILLETÉ AU ROQUEFORT

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: fromage à pâte persillée type roquefort, pâte feuilletée, un jaune d'oeuf. Restes du placard: petite boîte de pois chiches, huile d'olive, vinaigre de xérès.

Écraser les pois chiches avec le fromage (quantité tant pour tant) Ajouter un filet d'huile d'olive et quelques gouttes de vinaigre de xérès. Couper des carrés de pâte feuilletée de 6 à 7 cm de côté.

Ajouter le mélange sur la moitié du carré et le plier en triangle en badigeonnant la bordure avec le jaune d'oeuf pour coller en cuisson.

Faire cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.



<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur : fromage à pâte molle (ex : camembert), moutarde Restes du placard : feuilles de brick, pommes, cumin ou quatre épices

Couper les feuilles de bricks en deux.

Badigeonner de moutarde.

Peler et couper les pommes et le fromage en petits cubes.

Mélanger les pommes, le camembert et ajouter du cumin ou du quatre épices.

Disposer dans la feuille de brick et rouler en petits cigares.

Faire cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.



#### Petit plus du chef

Remplacer la moutarde par de la Savora.



### MOUSSE DE LENTILLES

<u>Ingrédients</u>: restes de petit salé aux lentilles, gélatine, bouillon de boeuf, yaourt ou fromage blanc, moutarde à l'ancienne, sel, poivre, ciboulette et cornichons.

Couper en dés vos restes de viande, de saucisses, de carottes et de pommes de terre puis mélanger aux lentilles.

Gélifier le bouillon légèrement (10 g de gelée en poudre ou 3 feuilles de gélatine pour ½ litre de bouillon de boeuf).

Mélanger le tout et verser le dans un ramequin, une terrine ou une demie-sphère en silicone. Faire prendre au frais pendant 3h.

Accompagner d'une sauce à base de yaourt ou de fromage blanc et de moutarde à l'ancienne : pour 1 yaourt, mélanger avec une cuillère à café de moutarde à l'ancienne, du sel, du poivre, de la ciboulette et des cornichons hachés.



# LES RILLETTES DE POISSON

<u>Ingrédients</u>: restes de poisson cuit, un jaune d'oeuf, moutarde, huile d'arachide ou de tournesol, sel, poivre, ketchup et curry.

Écraser à la fourchette vos restes de poisson cuit au court-bouillon ou au four. Pour environ 300 g de poisson ajouter 3 cuillères de mayonnaise (1 jaune d'oeuf, une cuillère à café de moutarde, 20 cl d'huile d'arachide ou de tournesol, sel et poivre), une cuillère de ketchup et du curry selon vos goûts.



### CLE POTAGE

<u>Ingrédients</u>: verts de poireaux, fanes de radis, pomme de terre, navet, carottes, choux, céleri branche ou boule.

Utiliser vos légumes qui s'abîment, les éplucher, les peler si nécessaire.

Les faire suer au beurre en les ayant taillés au préalable en cubes ou émincés.

Saler dès le début afin de permettre aux légumes de rendre leur eau naturelle.

Remuer souvent.

Lorsque les légumes ont transpiré, mouiller avec de l'eau légèrement au-dessus du niveau des légumes et laisser cuire 30 à 45 minutes environ.

Il est possible de tailler les légumes bien régulièrement en petits cubes et de servir la soupe telle qu'elle. Sinon mixer la, c'est meilleur pour la digestion et la présentation.



#### Petit plus du chef

Si vous avez de la salade flétrie, la retremper dans l'eau. Si elle ne revient pas assez pour être consommée en salade, la cuisiner émincée dans une jardinière de légumes, ou braisée avec un rôti de porc par exemple.





### SOUPE DE POISSONS À L'AIL ET A LA MOUTARDE



<u>Ingrédients</u>: restes de poissons (arêtes et têtes), huile d'olive, ail, persil, moutarde, crème.

Concasser les arêtes et les têtes.

Suer à l'huile d'olive avec un peu d'oignons, beaucoup d'ail et de persil dans une casserole.

Mouiller à hauteur avec de l'eau.

Cuire environ 30 min à feu doux et passer au tamis.

Lier la soupe avec de la moutarde et de la crème (pour 1L de soupe mettre 1dL de crème et une cuillère à soupe de moutarde).

# QUICHE CHARCUTIÈRE

<u>Ingrédients</u>: restes de charcuterie, crème, œufs, fromage râpé (emmental, comté...), pâte brisée ou feuilletée.

Mixer les restes de charcuterie.

Préparer un appareil à quiche (pour 6 pers) : 3dL de crème, 3 oeufs et 100 g de fromage râpé (comté, emmental...).

Mélanger le tout puis ajouter la charcuterie préalablement mixée.

Étaler une pâte brisée ou feuilletée dans votre moule.

Verser l'appareil dans le moule beurré et cuire au four à 180°C environ 30 min jusqu'à coloration.





## TABOULÉ DE QUINOA AUX LÉGUMES

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: harissa, mayonnaise (selon les goûts), câpres ou cornichons, endives. Restes du placard: quinoa, petites boîtes de petits pois/carottes, asperges, champignons et haricots verts, huile d'olive, vinaigre de vin, gâteaux apéritifs type Tuc, concentré de tomates.

Cuire 175 g quinoa, égoutter et laisser refroidir.

Egoutter les petits pois/carottes, les asperges, les champignons et les haricots verts. Les couper en très petits morceaux et mélanger le quinoa et les légumes dans un grand saladier.

Rajouter une ou deux cuillères à café d'harissa, une cuillère à soupe de mayonnaise (selon les goûts), un filet d'huile d'olive, une cuillère à café de vinaigre de vin, les brisures de gâteaux apéritifs, 25 g de câpres ou de cornichons et une cuillère à soupe de concentré de tomates.

Assaisonner et servir dans une feuille d'endive.

### 

### CROQUE CAMEMBERT-CONFITURE

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: fromage à pâte molle type camembert, Savora, confiture de fraises ou de mûres ou d'abricot. Restes du placard: pain de mie.

Couper le fromage en lanières.

Tartiner une tranche de pain de mie de Savora et disposer les lanières de fromage dessus. Recouvrir d'une autre tranche de pain de mie tartinée de confiture.

Griller le tout comme un croque-monsieur.



Petit plus du chef

Pour que ce soit plus gourmand, vous pouvez ajouter une tranche de jambon.



### CASPI MARTE ANTI-GASPI

<u>Ingrédients</u>: restes de viande ou de poisson, poireau, olives, tomate, oignon, poivron ou autres légumes, 3 oeufs, ½ L de lait, sel, poivre et muscade.

Pâte brisée : 200g de farine, 100g de beurre, 1 pincée de sel et 5 à 10 cl d'eau.

Réaliser une pâte à tarte brisée en mélangeant la farine, le beurre et le sel puis incorporer l'eau petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Couper vos restes de viande ou émietter vos restes de poisson.

Agrémenter de légumes (poireau, olives, tomate, oignon, poivron...). Confectionner un appareil : 3 oeufs, ½ litre de lait, sel, poivre et noix de muscade.

Cuire au four à 180°C pendant 45 minutes environ et accompagner d'une salade verte. C'est idéal pour un repas du soir!



#### RISOTTO DE POULET REVISITÉ SPÉCIAL BAMBINO

<u>Ingrédients</u>: restes de poulet rôti, échalote, beurre, vin blanc, jus de poulet ou fond de veau, crème, paprika, blé.

Couper vos restes de poulet rôti en dés.

Faire suer une échalote au beurre dans une casserole, puis déglacer avec 10 cl de vin blanc.

Laisser réduire pratiquement à sec.

Rajouter votre jus de poulet restant ou du fond de veau puis laisser réduire.

Ajouter un peu de crème et une pointe de paprika.

Accompagner avec du blé, cuit dans l'eau salée.



### AU BOURSIN

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur : 50 g de fromage frais type boursin Restes du placard : une boîte de sardines, huile de sésame, gâteaux apéritifs type Tuc.

Écraser les sardines avec le fromage frais et un filet d'huile de sésame. Tartiner sur les gâteaux apéritifs.



<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: 2 petits suisses, 5 portions de vache qui rit, un demi-concombre, menthe.

Eplucher et épépiner le demi-concombre.

Mettre les petits suisses, la vache qui rit, le concombre et la menthe dans le bol du robot et mixer légèrement.

Servir le tzatziki-rit sur des toasts de pain ou des blinis.



Petit plus du chef

Réaliser des chips avec vos épluchures de pommes de terre ou de carottes et accompagner avec le tzatsiki-rit.



## GRATIN DE POISSON A LA TOMATE

<u>Ingrédients</u>: restes de poisson cuit, 2 tomates, ail, persil, farine, crème, comté ou chapelure.

Récupérer des restes de poisson cuit.

Enlever les arêtes.

Couper deux tomates en quartiers.

Poêler les tomates avec de l'ail et du persil.

Ajouter le poisson, une pincée de farine et un peu de crème.

Déposer dans un plat à gratin avec un peu de comté ou de chapelure (vous pouvez mixer des biscottes ou des restes de pain dur).

Cuire et colorer au four à 200° environ 15 min.



#### CHOU FARCI AUX OIGNONS

Ingrédients: restes de rôti de porc, beurre, 2 oignons, chou, huile d'olive.

Suer au beurre deux oignons ciselés.

Ajouter les tranches de rôti émincées.

Cuire à feu doux environ 15 min.

Hacher grossièrement.

Cuire les feuilles de chou à l'eau bouillante.

Dans chaque feuille de chou, ajouter la farce de porc et rouler.

Ajouter un filet d'huile.

Cuire au four à couvert à 180°C environ 30 min avec le lard de porc ou la couenne.





## DE FILET DE POULET

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: filets de poulet, soda type coca-cola ou orangina, un oeuf, crème fraîche, moutarde ou Savora, ketchup. Restes du placard: céréales type Corn flakes, huile de tournesol.

Couper le filet de poulet en morceaux.

Réaliser des mini-brochettes sur des piques en bois et les faire mariner 12h dans le soda. Après marinade, tremper dans de l'oeuf battu et les céréales émiettées.

Faire frire dans de l'huile de tournesol et servir avec une sauce à base de ketchup, moutarde ou Savora et crème fraîche (quantité tant pour tant).



#### VERRINES DE PÂTES AU BOURSIN

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: fromage frais type boursin, crème fraîche Restes du placard: pâtes (petite taille), une petite boîte de champignons de Paris, huile d'olive, vinaigre balsamique, gâteaux apéritifs type Tuc.

Faire cuire les pâtes et les égoutter.

Ajouter un filet d'huile d'olive sur les pâtes cuites ainsi qu'une cuillère à café de vinaigre balsamique, les champignons de Paris émincés puis le fromage.

Rajouter une cuillère à café de crème pour l'onctuosité.

Servir dans des verrines avec les gâteaux apéritifs écrasés dessus.



### SAUCE TOMATE

<u>Ingrédients</u>: restes d'un pot au feu, persil, oignons, oeuf(s), farine, huile, sauce tomate (eau, oignons, huile d'olive, 3 tomates, ail, sel, poivre, persil et origan), pâtes.

Récupérer le reste d'un pot au feu.

Hacher les légumes et la viande puis ajouter du persil, des oignons hachés et 1 oeuf pour 300 g de viande.

Façonner les boulettes de la grosseur que vous désirez, les rouler dans la farine et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile.

Servir avec une sauce tomate\* et des pâtes.

#### \* Pour la sauce tomate :

Faire revenir un oignon haché ou émincé à l'huile d'olive puis ajouter 3 tomates abîmées coupées en gros morceaux. Ajouter une gousse d'ail émincée, du sel, du poivre, du persil et de l'origan. Mouiller avec de l'eau à niveau.



## AUX MAQUEREAUX

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: un oeuf, 3 filets d'anchois, mayonnaise, un demi jus de citron, ciboulette, moutarde. Restes du placard: une boîte de maquereaux au vin blanc, 2 biscottes, sauce anglaise, chapelure.

#### Égoutter les maquereaux.

Les mélanger avec les biscottes, l'oeuf, les filets d'anchois hachés, une cuillère à café de moutarde, une cuillère à café de mayonnaise, le jus d'un demi-citron, la ciboulette hachée et une cuillère à café de sauce anglaise.

Faire des boulettes et les rouler dans la chapelure.

Faire frire et servir chaud ou froid avec de la mayonnaise.



#### POULET ET BŒUF AIGRE-DOUX A L'AIL ET AU GINGEMBRE

<u>Ingrédients</u>: restes de poulet et de bœuf, oignon, huile, ail, gingembre, sucre en poudre, vinaigre balsamique, tagliatelles, herbes hachées (persil, coriandre...), épices.

Couper finement la viande de poulet et de boeuf.

Poêler vivement à l'huile un oignon ciselé.

Ajouter la viande découpée.

Préparer le jus en faisant suer à l'huile, l'ail et le gingembre hachés.

Ajouter une cuillère de sucre en poudre et déglacer au vinaigre balsamique.

Agrémenter de quelques herbes hachées, quelques tagliatelles et des épices (cumin, coriande...).

Mélanger l'ensemble dans un plat creux.

Petit plus du chef

Remplacer les tagliatelles par des feuilles de salade verte ciselées et poêlées.



#### GRATIN DE PÂTES AUX CHAMPIGNONS

<u>Ingrédients</u>: restes de pâtes, champignons, beurre, lait, fromage râpé.

Émincer et poêler les champignons au beurre.

Ajouter les pâtes et du lait (pour 200g de champignons, mettre 500g de pâtes et 2dl de lait).

Mélanger avec 100g de fromage râpé (emmental, comté...).

Cuire au four à 180°C environ 15 min.





## AU GINGEMBRE

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: bâtonnets de crabe type surimis, jus d'un demi-citron, mayonnaise, menthe, ciboulette. Restes du placard: gingembre confit, échalotes, huile d'olive, sel, poivre.

Hacher préalablement les bâtonnets de crabe, le gingembre et les échalotes.

Ciseler la menthe et la ciboulette.

Mélanger le crabe, le gingembre, les échalotes, la menthe et la ciboulette.

Rajouter le jus d'un demi-citron, un filet d'huile d'olive et une cuillère à café de mayonnaise.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance ressemblant aux rillettes. Saler et poivrer.



#### MINI CHARLOTTES AU THON

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur : 5 cornichons, 300g de fromage frais type St Môret, 20g de beurre, un verre de vin blanc, ciboulette. Restes du placard : 3 petites boîtes de thon, biscuits à la cuillère, sel, poivre.

Mélanger le thon, les cornichons hachés, le fromage, le beurre et la ciboulette hachée dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Saler et poivrer.

Faire tremper les gâteaux dans le vin blanc et disposer en rond dans les boîtes de thon ou dans des verrines.

Ajouter le mélange au milieu des biscuits.

Faire prendre 3 heures au réfrigérateur puis servir.





#### QUICHE LARDONS MOUTARDE COMTE



<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: une pâte brisée, 150g de lardons, 2 yaourts nature, 4 oeufs, 200g de comté, 25cl de crème fraîche, moutarde.

Faire griller les lardons dans une poêle.

Mélanger les lardons avec les yaourts, les oeufs, 3 cuillères à café de moutarde, le comté et la crème fraîche.

Mettre la pâte dans un moule et garnir avec la préparation.

Faire cuire au four à 170°C pendant 20 minutes.



#### GASPACHO DE COURGETTES-KIRI

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: 1 kg de courgettes, menthe, 30 g de fromage type Kiri ou Vache qui rit ou St Môret... Restes du placard: un bouillon de cube, huile d'olive

Laver et couper les courgettes.

Garder les épluchures!

Cuire les courgettes dans l'eau salée avec un bouillon de cube jusqu'à ce que l'eau réduise à hauteur des courgettes.

Laisser refroidir puis mixer au blender avec du fromage, de la menthe et deux cuillères d'huile d'olive.

Servir avec des chips de courgettes réalisées à partir des épluchures gardées en début de recette!



### <u>CROÛTONS DE FROMAGES APERITIFS</u> <u>(ou en entrée avec une salade)</u>

Ingrédients : restes de fromages, beurre, pain.

Mixer les morceaux de fromages avec du beurre (moitié-moitié).

Tartiner les tranches de pain.

Colorer au four « fonction grill » environ 10 min.



#### DÉS DE FRUITS POÊLES AU KIRSCH, PAIN PERDU A LA BRIOCHE

<u>Ingrédients</u>: restes de fruits, restes de brioche, lait, crème, œufs, beurre, sucre.

#### Préparation de la brioche :

Préparer l'appareil en mélangeant : 1dl de lait, 1dl de crème et 2 œufs.

Tremper les morceaux de brioche puis égoutter.

Poêler au beurre sur les deux faces jusqu'à coloration et rajouter du sucre pour caraméliser.

#### Préparation des fruits :

Tailler les fruits en dés.

Poêler vivement au beurre avec du sucre.

Flamber avec un peu d'alcool.

Déposer les fruits sur la brioche.

Petit plus du chef

Agrémenter avec une boule de glace ou de sorbet.





#### PAIN PERDU



<u>Ingrédients</u>: pain rassis (ou brioche...), 3 oeufs, 80g de sucre, 20cl de lait, eau de fleur d'oranger, huile, sucre glace.

Couper des tranches de pain rassis (ou brioche...).

Préparer votre appareil avec 3 oeufs, 80g de sucre, 20cl de lait et un peu d'eau de fleur d'oranger.

Tremper les tranches de pain dans l'appareil en le laissant ramollir légèrement.

Faire chauffer une poêle avec 5cl d'huile.

Colorer les tranches de pain recto-verso.

Les égoutter sur un papier absorbant tiède.

Saupoudrer de sucre-glace.

Servir avec une salade de fruits rouges par exemple et une boule de glace vanille.



#### COMPOTE DE POMMES

Ingrédients: pommes abîmées, beurre, sucre, eau, cannelle.

Éplucher 4 à 5 pommes et les couper en dés.

Les faire cuire dans une casserole avec une noix de beurre.

Ajouter environ 80 g de sucre, un verre d'eau et laisser cuire à feu doux en remuant souvent pendant 15 à 20 minutes.

Écraser au fouet.

Vous pouvez ajouter un peu de cannelle en poudre.



Petit plus du chef

Vous pouvez mélanger plusieurs fruits abîmés (bananes, poires...)

### Coc TIRAMISU

<u>Ingrédients</u>: restes de gâteaux secs, fruits qui s'abîment (pommes, poires...), sirop (3/4 l d'eau, 100g de sucre et l jus de citron), 125g de mascarpone, 150g de sucre, 4 jaunes d'oeufs, alcool, 2 feuilles de gélatine.

Émietter les gâteaux secs (petits beurre ou galettes qui n'ont pas eu de succès) et remplir le fond des verrines avec.

Pocher les fruits qui s'abiment dans un sirop (poires, ananas, fraises, etc.) :

Faire bouillir <sup>3</sup>/<sub>4</sub> de litre d'eau avec 100g de sucre et un jus de citron.

Laisser cuire 10 minutes et pocher les fruits. Le temps de cuisson dépend de la maturité des fruits.

#### Réaliser la crème du tiramisu :

Mélanger au fouet dans un saladier : 125g de Mascarpone avec 150g de sucre et 4 jaunes d'oeufs.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.

Remarque : vous pouvez ajouter un peu d'alcool si vous le désirez ainsi que 2 feuilles de gélatine pour un meilleur maintien de votre crème

Ajouter les fruits à la crème et remplisser les verrines.



#### BANANE RÔTIE EN BANANA SPLIT

<u>Ingrédients</u>: bananes mures, sucre de canne, glace (vanille, chocolat ou fraise), chocolat et chantilly.

Couper les bananes qui noircissent en deux avec la peau.

Les faire rôtir avec du sucre de canne sous la grille du four.

Servir chaud avec de la glace vanille, chocolat, fraise ou autre et napper de sauce chocolat et de chantilly.



### FRITES DE BANANES SAUCE CHOCOLAT

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: lait. Restes du placard: bananes, sucre complet ou sucre roux, pâte à tartiner au chocolat.

Couper les bananes en deux dans le sens de la largeur.

Tailler des frites de tailles identiques.

Rouler les frites de bananes dans le sucre.

Cuire au four 6 minutes sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson.

Réaliser la sauce chocolat en faisant chauffer 100g de lait et 300g de pâte à tartiner. Servir chaud!



<u>Ingrédients</u>: restes du placard: quatre quart ou cake sucré, pâte à tartiner, pépites de chocolat ou multicolores, chocolat noir.

Émietter le gâteau.

Mélanger avec de la pâte à tartiner (quantité tant pour tant).

Former de petites boules de 2cm de diamètre puis les piquer avec de petites piques.

Faire fondre du chocolat noir.

Napper les sucettes de chocolat fondu et parsemer de pépites de chocolat ou multicolores



### ET CARAMEL

Ingrédients : restes de riz cuit, fruits secs, beurre, sucre, lait, crème, café ou eau.

Faire macérer les fruits secs préalablement concassés (raisins, pruneaux, abricots, dattes ...) dans de l'eau tiède pendant 30 minutes (compter 20g de fruits secs pour 100g de riz cuit).

Égoutter.

Suer au beurre les fruits secs.

Ajouter du sucre pour caraméliser.

Déglacer avec 1dl de lait et 1dl de crème pour 400g de riz cuit.

Cuire avec le riz à couvert à feu doux environ 30 min (riz fondant).

Verser dans des petits bols.

Laisser refroidir.

Préparer un caramel classique (50% d'eau et 50% de sucre) et ajouter environ 5cl de reste de café ou tout simplement de l'eau.

Démouler le riz et verser le caramel dessus.





## (8 PERS)

<u>Ingrédients</u>: 300 g de restes de chocolats de Pâques, de Noël ou autre, 4 oeufs, 150g de sucre, 60g de farine, 200g de beurre.

Tout le monde a des restes de chocolat bon marché achetés par tata ou grand-mère pour Pâques (oeufs enveloppés, lapins, cocottes, etc..).

Je vous propose donc de réaliser un fondant à partir de ce chocolat :

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes. Mélanger les oeufs et le sucre dans un saladier.

Ajouter la farine puis le chocolat et le beurre fondu. Fouetter énergiquement et cuire 15 minutes à 180°C au four dans un moule à génoise ou à cake.

Servir tiède avec une boule de glace vanille.



#### LA GALETTE AU FOUR DE MA GRAND-MÈRE

<u>Ingrédients</u>: pommes ou poires trop mures, 3 oeufs, 100g de sucre, 150g de farine, ½ L de lait, vanille en poudre ou liquide, sucre glace ou confiture.

Éplucher et couper les pommes ou poires trop mures en lamelles. Les disposer en rosace dans un moule à tarte.

#### Confectionner un appareil à crêpes :

Casser 3 oeufs puis fouetter avec 100g de sucre et 150g de farine.

Ajouter un ½ litre de lait et de la vanille en poudre ou liquide.

Verser l'appareil sur les fruits et cuire 20 minutes environ à 100°C au four.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace ou napper de confiture selon vos goûts.

Remarque : c'est un dessert express facile à réaliser !



## CHOCO-SUISSE

<u>Ingrédients</u>: restes du réfrigérateur: 8 petits-suisses, 10 cl de crème fraîche, 2 oeufs, lait. Restes du placard: 3 feuilles de gélatine, 75g de sucre, gâteaux secs fourrés au chocolat, chocolat en poudre type Nesquik.

Diluer les feuilles de gélatine dans 10cl de crème fraîche chaude.

Mélanger les petits-suisses avec la gélatine.

Battre les 2 jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Incorporer au mélange de petits-suisses.

Monter les 2 blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Réaliser un chocolat chaud concentré en chocolat avec 125g de lait et 50g de cacao en poudre.

Emietter les gâteaux secs et les disposer au fond de petits verres.

Arroser de chocolat chaud puis disposer l'appareil à petits suisses.

Recommencer avec les gâteaux, le chocolat chaud et l'appareil à petits-suisses.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 3 heures.

Saupoudrer de chocolat en poudre avant de servir.





la maison de l'architecture et de l'environnement du Grand Dijon

### 33 rue de Montmuzard | 21000 Dijon

Informations : 03 80 48 09 12 | latitude21@latitude21.fr | www.latitude21.fr Du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 14h à 19h

Groupes et scolaires, toute la semaine sur rendez-vous.

Ce livret vous est offert dans le cadre de l'exposition-jeu sur la réduction des déchets : Objectif -7%