

Gratin de gnocchis au jambon et basilic



En septembre, faites plaisir à vos enfants pendant ce mois de la rentrée avec une recette facile et originale !

INGRÉDIENTS pour 4 personnes :

- 1 sachet de gnocchis
- 6 tranches de jambon
- 4 tomates fraîches
- Crème fraîche semi-épaisse
- 1 bouquet de basilic
- Huile
- Sel, Poivre
- Fromage (fromage râpé, parmesan, mozzarella selon vos envies)

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Préchauffez le four à 220°C.

- ✓ Selon le type de gnocchis choisis, faites-les cuire le temps indiqué sur l'emballage.
- ✓ Coupez le jambon en morceaux et faites-le rissoler dans une poêle avec un peu d'huile.
- ✓ Coupez les tomates en dés et ajoutez-les dans la poêle avec le basilic.
- ✓ Versez le tout dans le plat rectangulaire Selection By Luminarc.
- ✓ Ajoutez la crème, salez et poivrez.
- ✓ Parsemez avec le fromage.
- ✓ Mettez au four environ 15 min, jusqu'à ce que ce soit légèrement gratiné !

J'utilise le →



Tarte toile d'araignée au chocolat



La fête d'Halloween arrive à grands pas ...
Et avec elle, une succulente recette de tarte
au chocolat qui plaira à toute la famille !

INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

- 1 pâte à tarte sablée
- 200ml de crème
- 160g de chocolat noir pâtissier
- 30ml de sirop d'agave ou de sirop d'érable
- 30g de beurre

Préparation : 25 min

Cuisson : 15 min

Préchauffez le four à 180°C.

- ✓ Disposez la pâte dans le moule à tarte Selection by Luminarc et faites la cuire à blanc pendant 15 min avec une feuille de cuisson et des ingrédients secs de types haricots pour éviter à la pâte de gonfler.
- ✓ Faites chauffer la crème liquide dans une casserole sans la faire bouillir et versez sur le chocolat préalablement coupé en morceaux dans un saladier.
- ✓ Mélangez avec un fouet et laissez refroidir puis ajoutez l'œuf battu au mélange crème-chocolat et remuez le tout.
- ✓ Versez la préparation sur le fond à tarte et réservez.
- ✓ Pour le glaçage, mettez le sucre glace dans un saladier et incorporez le blanc d'œuf. Mélangez puis ajoutez le jus de citron. La consistance doit rester épaisse.
- ✓ Versez la préparation dans une poche à douille (ou dans un sachet congélation) et coupez un tout petit bout de son extrémité.
- ✓ Partez du centre du gâteau et faites une spirale tout autour du gâteau.
- ✓ Avec la pointe d'un couteau ou d'un cure dent, tirez les traits en partant du centre vers l'extérieur pour former une toile.
- ✓ Placez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

J'utilise le



Crème brûlée à la crème de marron



En automne, c'est la saison des châtaignes et des marrons qui commence ! Alors ne vous privez pas et détournez à l'infini la fameuse recette de la crème brûlée !

INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

- 80g de sucre en poudre
- 30g de cassonade
- 30cl de crème liquide entière
- 30cl de lait entier
- 6 jaunes d'œufs
- 4 cuil. à soupe de crème de marron
- 4 cuil. à soupe de brisures de marrons
- 1 cuil. à café rase de vanille en poudre

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Préchauffez le four à 150°C.

- ✓ Faites bouillir le lait et la crème liquide dans une casserole avec la vanille.
- ✓ Dans une jatte, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la crème de marron, délayez, puis versez le lait tout en mélangeant au fouet.
- ✓ Répartissez la crème dans les plats à crème brûlée Selection by Luminarc. Parsemez de brisures de marrons.
- ✓ Enfournez au bain-marie pendant 40 min environ. Laissez refroidir à température ambiante et placez au frais.
- ✓ Avant de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et passez-les rapidement sous le grill du four. Servez sans attendre.

J'utilise le →



Set de 2 plats à crème brûlée 14 cm