

Recettes de printemps



Flan aux épinards et fromage de chèvre

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 4 oeufs;
- 300 g d épinards frais;
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche;
- ciboulette ciselée;
- sel, poivre et noix de muscade;
- 100 g de fromage de chèvre ;
- 2 échalotes;
- beurre ou huile d'olive

Recette :

Dans une poêle, faire revenir les échalotes hachées finement dans le beurre; Ajouter les feuilles d'épinards, assaisonner (sel, poivre, noix de muscade) et laisser suer; Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème, la ciboulette, la moitié du chèvre, le sel et le poivre. ajouter les épinards égouttés, bien mélanger le tout; Beurrer 4 petits ramequins et y verser la préparation. Emitter le reste du fromage de chèvre dessus; Faire cuire au bain-marie 30 minutes environ, à 180°C; Laisser tiédir puis démouler; Servir tiède sur une tranche de pain grillé.

les betteraves rouges au fromage de chèvre

Ingrédients:

- 800 g de betteraves rouges crues ;
- 200-300 g de fromage de chèvre frais ;
- huile d'olive, sel, poivre ;
- & thym éventuellement,
- 2-3 cuillères de miel



Préparation :

1. Cuire les betteraves, les peler et les couper en tranches;
2. Assaisonner les tranches avec l'huile, le sel, le poivre et le thym.
3. Mettre les tranches dans un plat allant au four et les recouvrir avec des tranches de fromage de chèvre, puis ajouter encore un filet d'huile.
4. Mettre au four à 200° C jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

Vin de sauge

Ingrédients pour un verre de vin de sauge :

- 1 gobelet de vin blanc doux ou sec
- 5 feuilles de sauge fraîche
- 3 cuillères à café de sucre
- 1 clou de girofle
- ¼ de feuille de laurier
- 1 rondelle de gingembre frais
- 1 pincée de poivre long



Recette :

1. Ciseler les feuilles de sauge.
2. Couper le gingembre en petits dés.
3. Verser le vin blanc dans un saladier.
4. Y ajouter les feuilles de sauge, le clou de girofle, la feuille de laurier, le gingembre et le poivre long (à râper).
5. Ajouter le sucre, mélanger.
6. Laisser macérer 12 heures. Filtrer et mettre en bouteilles. Conserver ce vin dans un endroit frais à l'abri de la lumière. Laisser le vin reposer 8 jours.
4. Servir frais en apéritif. *(et c'est délicieux ! ndlr)*