

Nos recettes gourmandes

Envoyez nous les photos de vos recettes, nous publierons les meilleures sur nos réseaux sociaux

Une semaine de plus, nous vous proposons une petite sélection de recettes simples à réaliser chez vous. N'hésitez pas à nous envoyer les photos de vos prouesses culinaires à info@francemadrid.com, on publiera les meilleures sur nos réseaux sociaux.

À vos fourneaux!

Pissaladière aux anchois

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 800 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 dizaine d'olives noires
- 1 boîte de 50 g de filets d'anchois marinés
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de thym
- Sel fin
- Poivre noir du moulin

Préparation

Pour 4 personnes. Préparation : 10 min.

Cuisson 15 min.

1. Déposez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
2. Faites chauffer 3 c. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Émincez les oignons en fines lamelles. Épluchez les gousses d'ail frais et écrasez-les. Faites revenir à feu doux les oignons et l'ail avec le thym. Salez et poivez selon votre goût. Couvrez la sauteuse et poursuivez la cuisson pendant 30min en prenant bien soin de remuer régulièrement avec une cuillère en bois pour que les oignons ne colorent pas.
3. Préchauffez le four à 240°C (th. 8)
4. Sur votre pâte à pizza, disposez les oignons, les filets d'anchois égouttés. Parsemez d'olives noires. Terminez en arrosant d'un filet d'huile d'olive. Enfournez à nouveau pendant 20 min, à mi-hauteur.



Cake aux poireaux

Recette arrangée et testée par laetitia

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° à chaleur tournante
2. Couper les poireaux en rondelles et faites-les faire revenir dans une poêle avec le bacon pendant 20 min.
3. Dans un saladier, mélanger le lait et les œufs.
4. Ajoutez ensuite la farine et la levure jusqu'à obtenir une pâte homogène
5. Une fois que les poireaux et le bacon sont cuits, ajoutez-les à la préparation
6. Ajoutez ensuite la feta, le sel, le poivre et les herbes de Provinces.
7. Versez la préparation dans un moule à cake et faites-le cuire pendant environ 45 min.

Ingédients

- 200 ml lait
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 200 g de farine
- 2 poireaux
- 150 g de Feta
- 1 boîte de bacon
- Huile d'olive
- Sel et Poivre
- Herbes de provence



Pizza façon burritos

Recette tirée du site « [Journal des Femmes](#) ».

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- Quelques champignons de paris
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 boule de mozzarella
- 2 tranches de jambon
- De la sauce tomate

Préparation

1. Sur du papier sulfurisé fariné, étalez la pâte en veillant à lui donner une forme rectangulaire. Divisez la pâte en deux rectangles égaux. Taillez les bords de manière à obtenir deux beaux rectangles. Étalez la sauce tomate sur la moitié de chaque rectangle.

2. Lavez les champignons et les poivrons. Émincez-les en fines lamelles. Coupez la mozzarella en dés ou en lamelles. Détailler le jambon en morceaux. Disposez tous les ingrédients sur la pâte en les alternant. Fermez la pizza en repliant l'autre moitié de pâte. Pincez bien les deux bords pour les sceller. Astuce : pour souder plus facilement les bords, humidifiez-les avec de l'eau.

3. Pour finir, enfournez pendant 20 minutes à 180°



LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Recette tirée du site « Marmiton.org ».

Ingrédients

- 3 oeufs
- 100 g de chocolat (noir ou au lait)
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.
3. Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre.
4. Battre les blancs en neige ferme.
5. Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
6. Verser dans une terrine ou des verrines.
7. Mettre au frais 2h minimum.
8. Décorer de cacao ou de chocolat râpé

