



Que faire avec des fruits trop mûrs ?

Verrine fromage blanc aux fraises

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de fraises
- 150 g de fromage blanc
- « Vous pouvez utiliser de la mascarpone, des petits suisses, du yaourt nature... »
- 70 g de sucre en poudre
- « Vous pouvez remplacer les fraises par des poires, des abricots, des framboises »
- 1 cuillère à café de jus de citron

Préparation :

- Laver les fraises rapidement, les sécher sur un papier absorbant et les équeuter. Réserver quelques fraises pour le décor.
« Privilégiez les fraises trop mûres ou abimées pour le coulis »
- Couper les fraises en morceaux avant de les mettre dans le mixeur avec le sucre et le jus de citron. Mixer pour que ce soit bien fin, réserver le coulis au frais.
- Couper les fraises en petits cubes et les mettre au fond des verrines.
- Mélanger le fromage blanc avec du sucre (selon le goût), verser dans les verrines.
- Au moment de servir, compléter les verrines avec le coulis de fraise et décorer avec un fruit frais.



Que faire avec les restes de vos placards ?

Pêches au thon

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 boîte de thon au naturel
- 1 boîte de pêches au sirop (8 oreillons)
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- Sel et poivre

Préparation :

- Égoutter les pêches et les mettre dans un plat de service.
- Égoutter le thon et le mettre dans un bol, écraser bien et ajouter la mayonnaise et bien mélanger .
- Mettre le mélange sur les oreillons de pêches, et réserver au frais.

« N'hésitez pas selon vos goûts à ajouter des herbes aromatiques comme de la ciboulette ou du persil ! »



AGGLO DU
SAINT
QUENTINOIS