



# Crumble avec des bananes trop mûres

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 bananes très mûres
- 25 noix de beurre
- 6 petits beurres ou spéculoos
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 barre de chocolat noir

Temps de préparation : **3 minutes**

Temps de cuisson : **15 minutes**

**À servir tiède !**

 AGGLO DU  
SAINT  
QUENTINOIS

AGGLO-SAINTQUENTINOIS.FR



## Préparation :

1. Mettre dans le mixeur : biscuits, beurre, cassonade et chocolat.
2. Mixez 2/3 fois pour garder quelques morceaux.
3. Écrasez les bananes, disposez-les dans des ramequins individuels et versez la préparation dessus.
4. Mettez au four à 200°, thermostat 7, pendant 15 minutes.



# Milk Shake

panaché aux fruits

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 banane
- 1 kiwi
- ½ avocat
- ½ pomme
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre

À servir très frais !

## Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur et mixez le tout.





# Pain perdu

au jambon et aux herbes

## Ingrédients pour 4 personnes :

- beurre
- 250 gr de pain coupé en tranches
- 250 gr de fromage à raclette, en demi-tranche
- 150 gr de jambon, en demi-tranche

### Liaison :

- 4 cl de lait
- 4 œufs
- ½ cuillère à café de sel
- poivre
- paprika
- noix de muscade
- 2/3 cuillères à café d'herbes hachées (riboulette et persil)

## Préparation :

1. **Disposez le pain, le fromage et le jambon en couches successives dans le plat beurré.**
2. **Liaison : mélangez tous les ingrédients, versez dans le plat.**
3. **Faites cuire 20 à 25 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°.**





# Soupe de fanes

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 grosses poignées de fanes de radis, de carottes ou de navets
- 2 pommes de terre ou courgettes
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 30 gr de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel et poivre

## Préparation :

1. Pelez et émincez l'oignon.
2. Épluchez les pommes de terre ou les courgettes et coupez-les en rondelles.
3. Lavez les fanes.
4. Dans une cocotte, faites fondre le beurre et faites-y revenir l'oignon sans le colorer.
5. Ajoutez les pommes de terre et les fanes.
6. Faites revenir l'ensemble 5 minutes et ajoutez le bouillon.
7. Laissez cuire 20 minutes à couvert.
8. Ajoutez au dernier moment la crème et mixez l'ensemble.



AGGLO-SAINTQUENTINOIS.FR