



Pom' Sardines

Avec vos restes de pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de sardines
- Gros sel
- 10 cl de crème
- 80 gr de beurre
- Fromage râpé
- Ciboulette

Préparation :

1. Disposer les pommes de terre sur un lit de gros sel dans un plat, puis mettre au four à 160°C.
2. Couper les sardines en morceaux, hacher l'ail et l'oignon, couper la ciboulette en petit morceaux et mélanger l'ensemble.
« On peut remplacer les sardines par du thon, de la chair de crabe, de crevettes ou du corned beef ! »
3. Couper les pommes de terre dans la longueur et à l'aide d'une cuillère à soupe retirer la chair sans percer la peau des pommes de terre.
4. Écraser la chair de pomme de terre, ajouter la crème, le beurre et le mélange de sardine : il ne reste plus qu'à garnir les pommes de terre, parsemer de fromage râpé et faire dorer au four !
« À servir avec une salade verte ! »



AGGLO du SAINT-QUENTINOIS



Soupe aux fanes de carottes

Ingrédients :

- 1 botte de belles carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 bouillons de volaille
- 10 cl de crème fraîche
- Sel et poivre
- 50 gr de beurre

« À servir avec du pain grillé et du fromage râpé ! »

Préparation :

1. Bien laver les carottes avec les fanes. Éplucher les carottes, l'oignon et l'ail. Couper les carottes en petits morceaux et garder les fanes.
2. Faire fondre 25 gr de beurre, ajouter l'oignon, les carottes, le bouillon de volaille et recouvrir avec de l'eau. Laisser cuire doucement.
3. Dans une autre casserole, faire fondre 25 gr de beurre, ajouter la moitié des fanes de carottes et le bouillon de volaille, puis recouvrir avec de l'eau. Laisser cuire doucement.
4. Quand les carottes sont cuites, verser le contenu de la casserole dans un mixeur. Mixer, puis ajouter un peu de crème fraîche. Répéter l'opération avec la casserole de fanes de carottes. Verser délicatement dans des bols en faisant des couches de couleur.



AGGLO du SAINT-QUENTINOIS



Hachis sans gachis

Avec vos restes de pot-au-feu

Ingrédients pour la purée de pommes de terre :

- 700 g de pommes de terre
- 150 ml de lait
- 50 g de beurre
- Sel/poivre

Ingrédients pour la viande hachée :

- 2 oignons
- 20 gr de beurre
- Restes de viande et légumes de pot-au-feu
- 1 cuillère à soupe de chapelure
- Sel/poivre
- Huile d'olive

Préparation :

1. Cuire les pommes de terre et les écraser avec un presse purée. Ajouter le lait et le beurre.
2. Passer le reste de viande et de légumes au hachoir. Émincer les oignons et cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter la viande hachée, puis verser une cuillère à soupe de chapelure pour absorber le jus de légumes.
3. Préchauffer le four à 200°C. Disposer la viande hachée dans un plat, puis recouvrir de purée. Parsemer le fromage râpé sur le dessus. Enfourner pour 20 minutes de cuisson environ.



AGGLO DU SAINT-QUENTINOIS





Cake avec les ingrédients restants du frigo »

Ingrédients :

- 2 sachets de levure
- 300 gr de farine
- 8 oeufs
- 10 cl huile d'olive
- 20 cl de lait
- 200 gr de fromage râpé
- sel/poivre

Préparation :

1. Mélanger la farine, la levure, les œufs et l'huile d'olive.
2. Après avoir obtenu une pâte lisse, verser les ingrédients provenant des restes de votre frigo.

« On peut tout y mettre : lardons, fromages, etc. ! »



AGGLO DU
SAINT-
QUENTINOIS



Chips aux épluchures de pommes de terre

Ingrédients :

- Épluchures de pommes de terre

« On peut faire la même chose avec des épluchures de pommes ! »

Préparation :

1. Bien laver la peau des épluchures de pommes de terres, puis les plonger dans l'huile bouillante à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
2. Déposer-les dans un plat garni de papier absorbant et salez aussitôt.



AGGLO DU
SAINT
QUENTINOIS

