



Maison  
de Bregille

Récréation culinaire du  
LUNDI 23 SEPTEMBRE 2013

Saison  
2013 - 2014



## Gaspacho aux chips de parmesan

Ingrédients : 1kg de tomates bien mures – 2 concombres  
tomates séchées – 150g de parmesan râpé ou à râper -  
sel – poivre – curry – origan – curcuma – huile d'olive.

### A préparer la veille :

Eplucher et épépiner les tomates ainsi que les concombres  
dont vous garderez une lamelle pour faire des petits dés que  
vous mettrez en dernier dans le gaspacho.

Mixer ces deux produits. Assaisonnez de sel, poivre, curry,  
origan et curcuma (bien relever)

Ajouter l'huile d'olive en filet, vérifier l'assaisonnement et  
rajouter les dés de concombre et des lanières de tomates  
séchées et mettre le tout au frais.

### **CHIPS PARMESAN**

Sur une feuille de papier sulfurisé, déposer des petits tas de  
parmesan, de forme légèrement allongée, à l'aide d'une  
petite cuillère à café. Mettre dans le four préchauffé à 180°  
pendant 2 minutes. Attention, bien surveiller, ça va vite !

Laisser refroidir et, avec une spatule, décoller doucement  
les morceaux.

Présentation : verser  
le gaspacho dans des  
coupelles et placer les  
tuiles de parmesan debout  
sur le côté de la coupelle.



Peut être servi à l'apéritif  
ou en entrée lors d'un repas.  
Beau coup d'œil et délicieux  
craquant du parmesan !

## Tarte flambée

Ingrédients : 150g de pâte à pain - 100g de fromage blanc  
(en pot comme les yaourts) – 10cl de crème épaisse -  
100g de lardons fumés allumettes – 100g d'oignons -  
sel, poivre et soupçon de noix de muscade.

### Préparation de la pâte :

250g de farine – ½ cui.à café de sel fin – 15cl d'eau tiède -  
5cl d'huile (normale) – 1 petite cui.à café de bicarbonate.

Le secret de cette recette, c'est d'étaler la pâte le plus  
finement possible (sur papier sulfurisé).

Mélanger les 100g de fromage blanc avec les 10cl de crème  
fraîche. Ajouter sel, poivre et la de noix de muscade

Sur la pâte, mettre les oignons coupés à la mandoline, les  
allumettes de lardons fumés éparpillées.

Avec une louche, disposer par touche le mélange précédem-  
ment préparé sur le dessus de la tarte, en étalant brièvement  
avec une fourchette.

Placer la tarte dans le four, qui aura été préalablement  
Préchauffé à 240° (cuissons groupées dessus-dessous)

Enfourner sur la 2<sup>ème</sup> place, en partant du haut (attention  
cela va très vite, bien surveiller) !

Se sert à l'apéritif ou en entrée mais très chaud !

PS : si la crème n'est pas  
Assez épaisse, ajouter au  
mélange 1 petite cuillère  
à café de farine.

