

Béchamel express

Pour un gratin de 4 personnes : 50cl de lait demi-écrémé (ou écrémé) – 50g de maïzéna – Sel – Poivre – Noix de muscade

Dans un peu du lait froid, délayez la maïzena. Dans une casserole, faites chauffer l'autre partie du lait. Quand le lait est chaud, ajoutez la maïzena délayée et remuez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Hors feu, ajoutez sel, poivre et noix de muscade à votre convenance.

Il ne reste plus qu'à trouver dans quel gratin ou préparation vous allez l'utiliser !

Compote de pommes

Pour 500g de compote : 700g de pommes (coupées, épluchées) – 6CS de bon miel doux (A éviter les miels trop forts comme celui de châtaigner) – 30cl d'eau minérale (ou filtrée) – 1 jus de citron – 1CS d'extrait de vanille.

Dans une sauteuse mettre l'eau, le jus de citron, le miel et la vanille. Epluchez vos pommes et coupez-les en morceaux grossiers. Placez-les de suite dans la sauteuse (le citron évitera qu'elles noircissent).

Mettre sur un feu fort couvert. Une fois que l'ébullition commence, baissez sur feu doux et retirez le couvercle. Laissez cuire environ 30min.

Mixez votre compote (ou laissez en morceaux si vous préférez).

A dégustez seule, avec un fromage blanc ou à mettre dans un

fond de tarte aux pommes !

Soupe de betteraves

Ingrédients pour 4 personnes : 500g de betteraves – 2 petites pommes de terre cuites (facultatif) – 75cl de bouillon de volaille chaud – 10cl de crème fraîche – sel – poivre – piment d'espelette

Découpez vos betteraves en gros morceaux et placez les dans votre blender.

Ajoutez 50cl de bouillon chaud. Mixez. Ajoutez la crème et une pointe de couteau de piment. Mixez.

Goutez et rectifiez l'assaisonnement. Si la consistance de la soupe vous convient, servez.

Si c'est trop liquide ajoutez les pommes de terre en morceaux.

Si c'est trop épais, ajoutez un peu de bouillon jusqu'à ce que l'épaisseur de la soupe vous convienne.

Servez dans des grands bols avec des tranches de pain grillés.

Rapide et délicieux pour se réchauffer !

Soupe à la tomate légère

Pour 4 personnes : 1 grosse boîte de tomates pelées dans leur jus – 1 gros oignon – 1CS d'huile d'olive – 2CS de concentré de tomates – 1 gousse d'ail – 25cl d'eau – 3CS de crème

épaisse 5% – Sel – Poivre

Dans une cocotte, faites chauffer votre huile et faites revenir quelques minutes votre oignon et votre ail émincés. Ajoutez ensuite le concentré de tomates. Laissez rissoler pendant 2min.

ajouter vos tomates, l'eau et la feuille de laurier. Amenez à ébullition puis baisser sur feu doux et laisser frémir à couvert pendant 25min.

Passer votre soupe au blender, ajoutez votre crème et réctifiez l'assaisonnement.

On peut ajouter des petits croutons de pain pour avoir du croustillant quand la soupe est un plat principal.