

Gaspacho de melon

Même si c'est la fin de l'été, il reste encore quelques melons sur les étales. J'ai découvert cette recette quand je préparais le buffet de mon anniversaire. C'est frais et ça met en appétit !

Pour 6 à 8 personnes : 2 melon charentais murs – 2 tranches de pain de mie dans la croute – 120g de féta – 2CS de sauge émincée – 2CS d'huile d'olive extra vierge – Sel/Poivre

Préparez vos melon : retirez les pépins. Videz-les et placez-les dans le bol de votre blender.

Ajoutez le pain de mie grossièrement coupé et l'huile d'olive.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture de smoothie. Si c'est trop épais, ajoutez un peu d'eau minérale.

Salez, poivrez et ajoutez 1CS de sauge. Mixez de nouveau.

Conservez au moins 2h au frais.

Au moment de servir, versez dans de petits verres (ou verrines), répartissez la féta émiettée dans chaque gaspacho et quelques morceaux de sauge émincée restante.

Et voilà, simple rapide et ça change du gaspacho traditionnel !

Lasagne de citrouille/ricotta

au beurre de sauge

Les lasagnes c'est toujours bon. Facile et familiale. Mais changer de l'éternelle lasagnes à la viande ou aux courgettes c'est bien aussi. Je vous propose une recette automnale toute en douceur et en chaleur pour les soirs de froid. En famille ou en amoureux, ça marche tout aussi bien.

Pour 2 personnes : 4 grandes feuilles à lasagnes (prêtes à l'usage) – 1 grosse tranche de potiron – 250g de ricotta – 50g de beurre – 2 belles poignées de fromage râpé – de la sauge séchée – sel – poivre

Coupez les feuilles à lasagnes en 2 (en part égales) et réservez. Trouvez 2 ramequins de la taille des feuilles à lasagnes.

Epluchez votre potiron et coupez-le de dés moyens. Faites-les cuire au four sur une plaque à 180°. Le four doit cuire le potiron et en même temps l'assécher, sinon il va rendre trop d'eau. Une fois cuit, réduisez-le en purée. Salez et poivrez. Réservez.

Battez la ricotta pour qu'elle soit plus facile à étaler et assaisonnez-la.

Beurrez le fond de vos ramequins et placez une 1/2 feuille à lasagnes. Placez une couche de purée de potiron, une pincée de sauge, puis une couche de ricotta. Recommencez l'opération 3 fois. Mettez une poignée de fromage râpé sur la dernière feuille de lasagnes, la moitié du beurre en petits morceaux et terminez par la sauge.

Placez au four pendant 20min à 200°.

Servir bien chaud !