

Gratin de courgettes

- 2 kg de courgettes,
- 6 oeufs
- 100 g de crème fraîche 100 g de gruyère râpé
- sel, poivre, muscade
- 200 g de lardons fumés (facultatif)

- Lavez les courgettes, ne les épluchez pas, coupez-les en rondelles. Jetez-les dans une casserole contenant ½ litres d'eau bouillante salée. Laissez cuire à feu doux à couvert pendant 15 mn. Egouttez les courgettes dans une passoire à pied. Versez-les dans un plat beurré allant au four. Ecrasez les grossièrement.

Dans un grand bol, battez les oeufs à la fourchette comme pour une omelette, ajoutez la crème, la moitié du gruyère, sel, poivre, un peu de noix de muscade râpé. Versez sur les courgettes et mélangez. Saupoudrez du reste du gruyère. Faites cuire à four chaud pendant 15 à 20 minutes. Servez chaud.

www.sene.name

Pie à la Rhubarbe

- 250 g de farine -125 g de beurre
(ou 2 portions de pâte brisée ronde au beurre)
- 125 g de beurre –
- 1/2 verre d'eau – 1 pincée de sel - 1 cuillerée à soupe de sucre
- - 1/2 paquet de levure chimique.
- GARNITURE. 1 kg de rhubarbe - 70 g de farine - 400 g de sucre (la quantité de sucre varie selon l'acidité de la rhubarbe).

Choisir la rhubarbe rosée; ne pas l'éplucher mais la couper en morceaux de 2 cm.

Mélanger le sucre et la farine, ajouter la rhubarbe.

Etaler les deux tiers de la pâte et en garnir le fond d'un moule à tarte à fond fixe de 26 cm de diamètre ou d'un plat en porcelaine à feu. Verser la rhubarbe sur la pâte, recouvrir d'une abaisse faite avec le reste de pâte, bien souder les bords avec un peu d'eau. Découper une rondelle de pâte au milieu pour laisser échapper la vapeur pendant la cuisson. Décorer au jaune d'oeuf. Faire cuire à four moyen (th 6) pendant 40 à 50 minutes jusqu'à ce que le pie soit doré et que le jus sorte en bouillonnant.

Pour éviter l'excès de jus qui détrempe la pâte, la veille mélanger sucre et rhubarbe (elle dégorge) et ensuite réduire le jus obtenu. www.sene.name