



# RECETTES

DE L'ATELIER CUISINE

DE LA MPT

MARIE-PAULE

& SYLVETTE



# La salade piémontaise maison

## Les ingrédients :

4 pommes de terre  
200 grs de dés de jambon  
4 œufs  
3 tomates (selon grosseur)  
Des cornichons  
Du persil  
Mayonnaise (allégée)

## Les Etapes :

Faire cuire les pommes de terre, couper les en petits dés  
Couper les tomates en dés  
Cuire les œufs et les couper en dés  
Couper les cornichons en fines rondelles  
Couper le persil très fin

Mettre le tout dans un saladier  
Ajouter votre mayo (ou faites la vous-même),  
Sel , poivre  
Parsemer de persil  
Mettre au frigo pendant 2 heures minimum.

# Croque-Monsieur et salade verte

## Les ingrédients :

16 tranches de pain de mie  
200 grs d'emmental ou gruyère, ou parmesan (selon votre gout)  
10 cl de crème liquide  
1 œuf  
50 grs de beurre  
100 grs de jambon blanc  
De l'huile d'olive  
Muscade ou cumin (selon votre gout)  
1 salade verte

## Les étapes :

Faire fondre le beurre dans une casserole, (pour beurrer les croques avant cuisson)  
Dans un robot ou Blender, mélanger la crème, le fromage et l'œuf (plus muscade si vous aimez) pour avoir un mélange homogène.  
Préparer vos croques : beurrer les tranches de pain de mie avec le mélange crème  
Placer vos morceaux de jambon et de nouveau beurrer l'autre tranche de pain de mie avec la crème et votre croque est prêt à être cuit.  
Préparer une poêle, mettre un peu d'huile d'olive dans le fond ou du beurre pour les gourmands  
Tartiner votre croque de chaque côté avec le beurre fondu qui se trouve dans votre casserole  
Faire cuire  
Bien le dorer et ensuite baisser le feu pour une cuisson plus lente (chauffer l'intérieur)

## Pour la salade :

La laver, la couper et la servir avec une vinaigrette

## Pour la vinaigrette :

1 yaourt nature, 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à soupe de persil ciselé, sel, poivre.  
Bien mélanger et la mettre au frigo

# Gateau au yaourt et nutella

## Les ingrédients :

1 yaourt nature  
1 pot d'huile (le pot de yaourt serre de mesure)  
2 pots de sucre  
3 pots de farine  
4 œufs  
1 sachet de levure  
4 cuillères à soupe de Nutella

## Les étapes :

Préchauffer le four à 180 °  
Mélanger tous les ingrédients sauf le Nutella  
Séparer la pâte en 2  
Beurrer votre moule et fariner le  
Mettre la moitié de la pâte dans le moule  
Avec l'autre moitié, ajouter le Nutella et bien mélanger  
La verser dans le moule au-dessus de l'autre pâte  
Cuisson environ 25 à 30 minutes (BIEN SURVEILLER )

Le gâteau est cuit quand la lame du couteau est sèche

J'ai pris un moule à cake

**Bon appétit et à bientôt**