

STOP AU GASPILLAGE



Pastilla de restes de viandes et sauce à la pomme

Ingédients pour 6 personnes

- 6 feuilles de brick
- 350 g de reste de viande cuite, pot-au-feu ou autre
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- Persil plat
- 1 cc de concentré de tomate
- 1 cc à café de chaque épice diverses, paprika, cumin ou autres épices
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Vinaigre de cidre
- Cidre brut
- Crème liquide
- Beurre

Dans un peu d'huile, faites revenir les oignons sans coloration.

Taillez en tout petits cubes, le poivron rouge et les restes de viande et faites revenir l'ensemble.

Ajoutez les épices, le concentré de tomate et le persil émincé. Faites cuire l'ensemble légèrement. Salez et poivrez.

Réservez cette farce.

Faites la sauce en utilisant la casserole ayant servi à faire la farce et sans la nettoyer.

Faites chauffer cette casserole pour récupérer les sucs de cuisson. Déglacez avec du vinaigre de cidre et réduisez presque à sec. Ajoutez du cidre et faites à nouveau réduire. Ajoutez de la crème liquide et laissez cuire doucement pour obtenir une sauce nappante. Badigeonnez avec un pinceau, tout l'intérieur d'un moule à haut bord avec du beurre fondu.

Badigeonnez également toutes les feuilles de brick.

Mettez au fond du moule 3 feuilles de brick en les chevauchant.

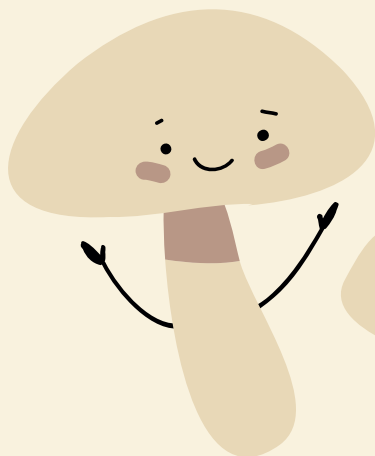
Ajoutez toute la farce.

Placez les 3 dernières feuilles de brick. Faites entrer sur les bords afin de former une galette bien ronde.

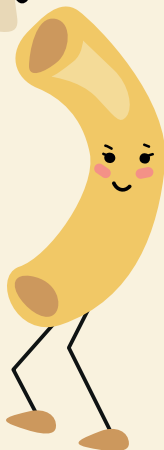
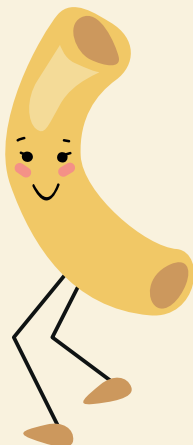
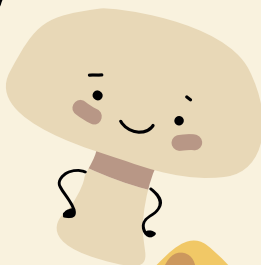
Mettez au four à 180° pendant 35 minutes. La pastilla doit être légèrement dorée.

Servez avec une salade verte et la sauce à la pomme.

STOP AU GASPILLAGE



*On a de
beaux restes...*



Risotto de pâtes aux restes de champignons de Paris

Ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de coquillettes
- 3 échalotes
- 120 g de reste de champignons de paris
- Du parmesan en copeaux
- 20 cl de vin blanc
- 1 l de bouillon de volaille
- 20 g de beurre
- 1 c à s de mascarpone ou de crème épaisse
- Du sel, poivre



Coupez les échalotes en petits morceaux et les champignons en fines lamelles. Faites chauffer 1 l. de bouillon de volaille

Dans une grande casserole ou une grande sauteuse, faites revenir les échalotes dans le beurre, ajoutez les champignons

durant 5 bonnes minutes jusqu'à ce que les échalotes fondent.

Ajoutez les coquillettes et bien remuer pour les enrober de beurre.

Versez le vin blanc et laissez réduire tout en remuant.

Ajoutez le bouillon de légumes louche par louche sans jamais oublier de remuer.

À la fin de la cuisson (10 min environ mais n'hésitez pas à goûter), ajoutez les copeaux de parmesan et la dernière louche de bouillon.

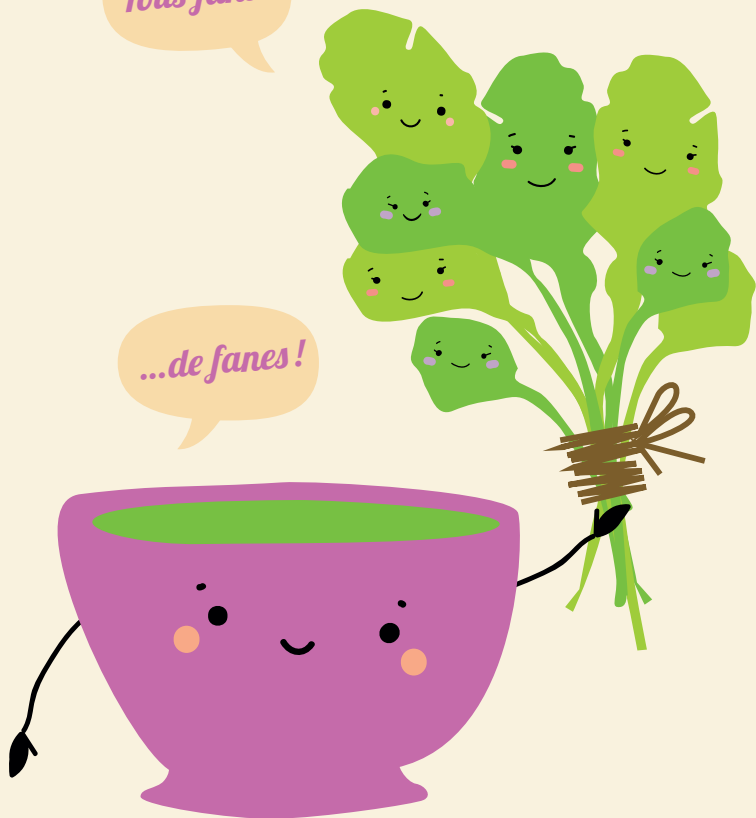
Ajoutez le mascarpone ou la crème épaisse avant de servir.

Et parsemez chaque assiette de quelques copeaux de parmesan supplémentaires.

STOP AU GASPILLAGE

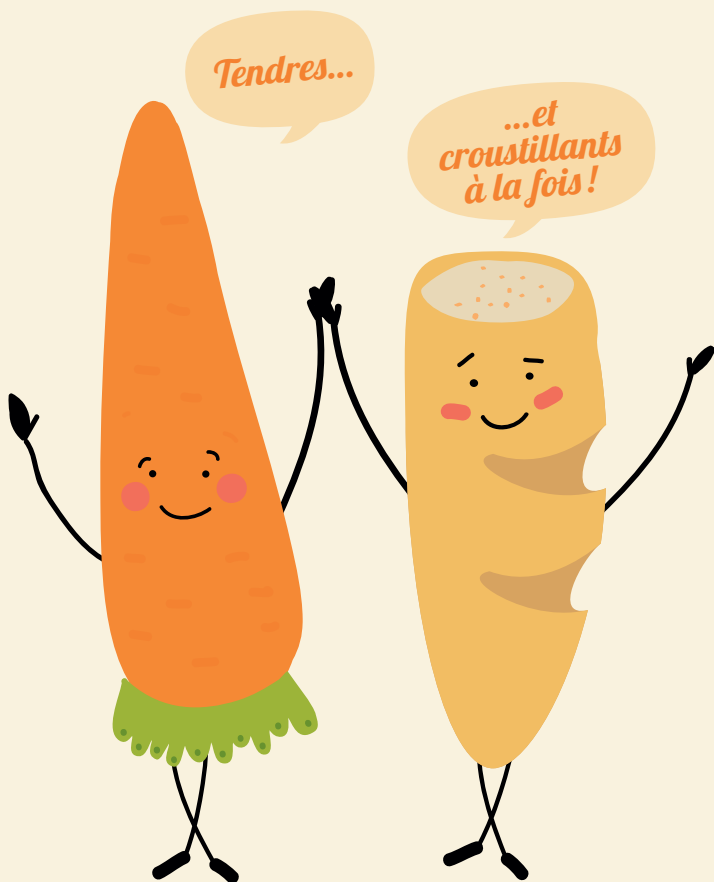
Tous fans...

...de fanes !



Servez avec des
croûtons de pain rassis
et dorés dans de l'huile.

STOP AU GASPILLAGE



Crumble de carottes

Ingrédients pour 6 personnes

- 150 g parmesan
- 150 g de pain sec
- 125 g beurre
- 2 gros Oignons ou 3 petits
- Une douzaine de carottes
- Sel, poivre

~~~~~  
Faites revenir les oignons émincés dans une poêle.

Râpez les carottes ou les coupez en rondelles (selon vos envies)

Quand les oignons sont blonds, ajoutez les carottes et faites les revenir (ajoutez si besoin un peu d'eau pour éviter qu'elles collent à la poêle).

Pendant que les carottes cuisent, préparez la pâte à crumble:

Moulinez le pain sec en chapelure.

Mélangez chapelure

et parmesan. Intégrez le beurre coupé en morceaux. Malaxez le tout avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Mettez le mélange carottes-oignons au fond d'un plat beurré ou huilé. Étalez la pâte à crumble par-dessus.

Mettez au four 30 min th 6.

## **Astuces et variantes:**

- Mettre du thym citron dans les carottes ou la pâte, ça se marie très bien!
- Vous pouvez aussi ajouter d'autres épices selon votre goût
- Ce crumble peut se faire avec d'autres légumes: courgettes, aubergines coupées en dés... Et d'autres selon ce qui vous reste dans le frigo !