



Le P'tit Mag Gazette

été 2022

Nouveau !

Découvrez notre cahier spécial été pour jouer et cuisiner en famille afin de bien profiter des vacances !

D'autres jeux ? Nous vous donnons RDV chaque samedi du mois d'août sur notre page Facebook :
Mairie.Bourgogne.Fresne



BLAGUES

Quelle monnaie utilisent les poissons ?

Qui sont les sœurs qui ont la meilleure vue ?

J'ai un chapeau, mais je n'ai pas de tête. J'ai des pieds, mais ne possèdent pas de chaussures. Qui suis-je ?

REBUS



L'ensemble des réponses se trouve dans la Gazette n° 20 du 9 juillet 2022

Salade de lentilles au roquefort

- 2 boîtes de lentille cuisinées
- 1 pomme granny smith
- 100 g de roquefort
- 8 cl d'huile d'olive
- 3 cl de vinaigre balsamique
- 4 branches de persil plat
- 4 branches de cerfeuil
- ½ botte de ciboulette
- Sel ou sel fin
- Poivre



Préparation : **15min**

Cuisson : **5min**

1. Laver et couper la pomme en brunoise (petits dés). Réaliser des petits cubes de roquefort. Laver, sécher et effeuiller le persil et le cerfeuil. Couper les tiges de ciboulette en bâtonnets.

2. Pour la vinaigrette, verser le vinaigre balsamique dans un bol, assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter l'huile d'olive. Mélanger le tout et réserver.

3. Chauffer doucement les lentilles dans une casserole. Lorsqu'elles sont tièdes, les égoutter légèrement et les disposer dans des assiettes creuses ou dans des verrines. Parsemer de dés de pomme, puis ajouter des copeaux de roquefort et enfin une petite poignée de la salade d'herbes. Arroser le tout de vinaigrette et servir aussitôt

Pour plus de gourmandise, je rajoute des lardons bien cuits.

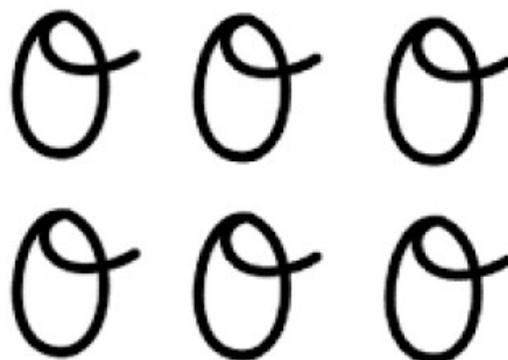
TROUVEZ L'EXPRESSION CACHÉE

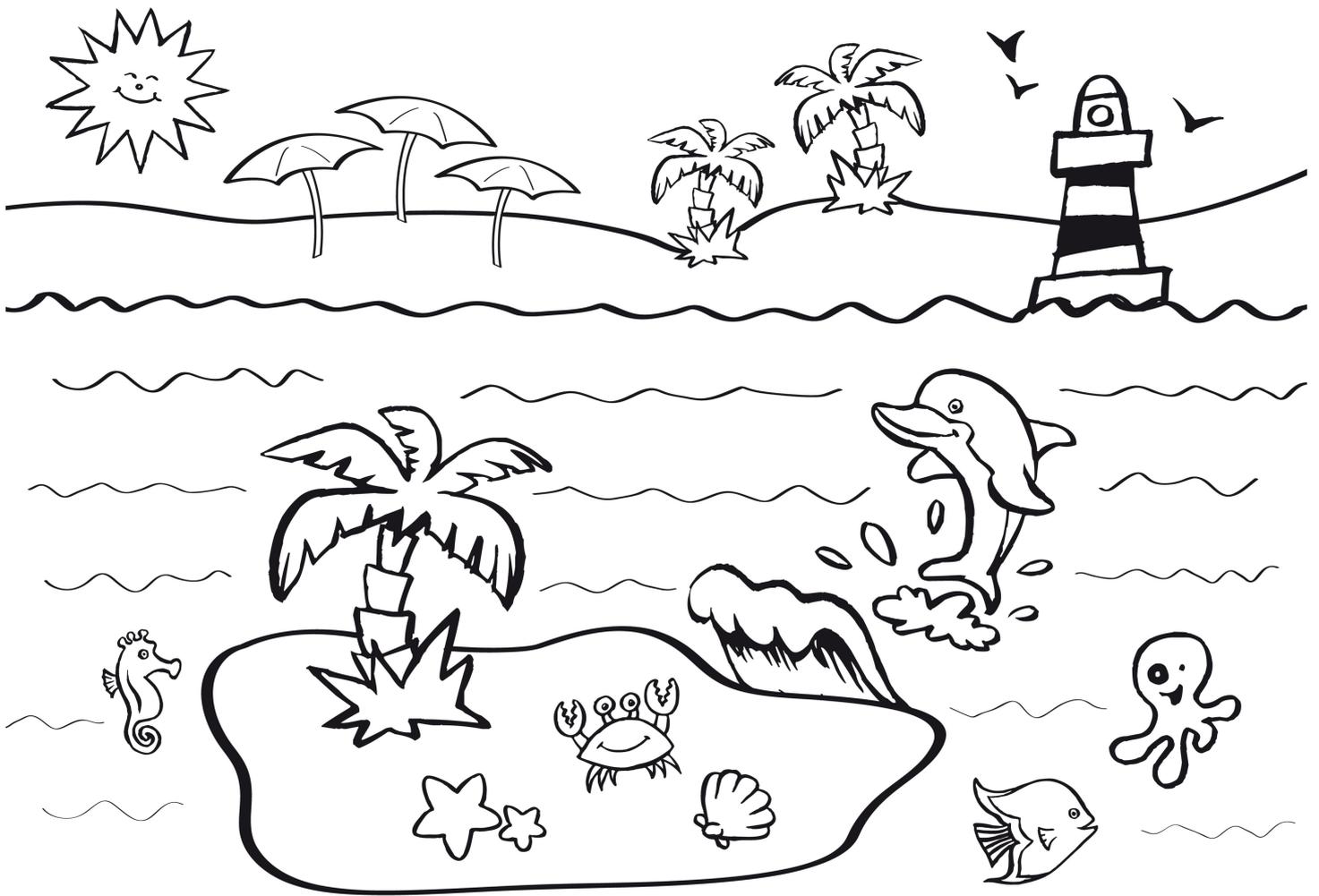
Qui suis-je ?

rire

un joli

QUI SUIS-JE ?





EN CUISINE



TARTE AU CITRON VERT ET BASILIC

Durée : préparation 30 min / cuisson 25 min

Difficulté : facile

Pour 6 personnes :

5 citrons verts

½ bouquet de basilic frais

1 pâte sablée

450 g de sucre en poudre

4 jaunes d'œufs

100 g de beurre

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Mettez la pâte sablée dans le moule à tarte. Faites cuire à blanc pendant environ 25 minutes.

Préparez la crème au citron :

Prélevez le zeste et le jus des citrons verts. Faites fondre le beurre doucement au bain marie, laissez-le tiédir.

Mélangez le beurre, le zeste et le jus des citrons et le sucre dans un bol. Battez légèrement les jaunes d'œufs et ajoutez-les progressivement au mélange précédent. Ciselez le basilic et ajoutez-le à la préparation.

Faites chauffer de l'eau dans une casserole et mettez le bol au bain marie sans cesser de battre et faites chauffer jusqu'à épaississement.

Laissez tiédir.

Garnissez la tarte avec la crème au citron vert et gardez au frais jusqu'à dégustation.

