

Recette

LA CUISINE DES RESTES

DE JOSYANE



• Ingrédients

- des pommes de terre ou ce que l'on trouve comme légumes, auxquels on ajoute quelques pommes de terre
- du thym et du laurier
- 1 gousse d'ail
- des carottes
- 2 ou 3 citrons verts (ou autres agrumes)
- des noix
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil
- des bananes bien mûres
- des ananas bien mûrs
- 1 ou 2 pommes
- 3-4 oeufs
- du sucre de canne
- de la pectine de fruit pour confiture
- de la panure maison faite avec du pain sec écrasé finement et du sel, du poivre, à laquelle on peut ajouter comme Josyane des graines de sésame doré et des épices
- de la crème fraîche
- du fromage râpé



● Etapes

A préparer la veille

1~ Faire bouillir dans l'eau salée, les pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux avec quelques branches de thym et une feuille de laurier. Faire une purée sèche, en écrasant les pommes de terre bien égouttées et en ayant retiré le thym et le laurier.

2~ Mettre au froid jusqu'au lendemain.

3~ Couper les rondelles de bananes et les mettre à congeler, bien à plat sur une planche ou une tourtière.

4~ Eplucher et couper l'ananas et les pommes en petits morceaux et mélanger à la moitié du poids en sucre de canne et un peu de jus de citron vert. Ajouter de la pectine selon les quantités indiquées et cuire selon les recommandations de temps indiquées sur le paquet. Mixer.

Le jour même

1~ Garder un blanc d'oeuf non mixé dans un bol pour la glace.

2~ Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

3~ Sortir la purée du froid et la remuer en ajoutant tous les jaunes d'oeufs, la crème fraîche puis les blancs en neige. Ajouter du fromage râpé et mélanger délicatement.

4~ Frotter à l'ail les bords et le fond d'un plat à gratin et le remplir de purée. Parsemer de panure et couvrir d'un peu de fromage râpé.

Mettre au four à 180 °C pendant 40 minutes.

5~ Pendant ce temps, râper les carottes, ajouter les raisins, le persil, un peu d'oignon frais et les noix.

6~ Préparer la sauce salade dans un bol à part, avec de l'huile, du sel, du poivre et le jus des citrons verts.

Le dessert au dernier moment

1~ Sortir du congélateur les rondelles de bananes et les mettre dans un blender (avec lequel on peut faire de la glace pilée !) Ajouter un peu de sucre de canne, le blanc d'oeuf cru et mixer pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.

2~ Mettre à la cuillère un peu de sorbet à la banane dans chaque verre ou coupelle et ajouter une bonne cuillère de confipote ananas.

3~ Servir sans attendre !