

velouté de carottes ou butternut (pour utiliser le reste de butternut si l'on fait le gâteau) (la quantité est pour 1 bol)

250 g de carottes
100g de fromage frais
35 cl de crème liquide
40 g de beurre
2 g de curcuma
croûtons frits
sel et poivre

- 1-peler et couper les carottes en rondelles
- 2-faire cuire à fleur d'eau pendant 25 mn (moi, je couvre d'une feuille de papier cuisson plutôt que d'un couvercle, ça permet de conserver la vapeur juste comme il faut, ni trop peu, ni trop).
- 3-fouetter le fromage et 10 cl de crème liquide puis mettre au frigo.
- 4-égoutter les carottes mais conserver le jus de cuisson.
- 5-les mettre dans le mixeur, avec, le beurre, le reste de crème, le curcuma, et un peu de jus de cuisson, sel et poivre à convenance.
- 6-mixer, et réajuster avec du jus de cuisson afin d'obtenir un velouté.
- 7-présentation : velouté dans bol ou tasse, avec une quenelle de fromage/crème liquide, déposer quelques croûtons dessus pour le croquant.

On peut aussi faire des croûtons en atelier, je suis sûre que cela peu intéresser certaines.

gâteau chocolat/ courgette

200 g de courgette (ou courge butternut, ou n'importe quelle courge, mais meilleur avec butternut)

3 oeufs

90 g de sucre

100 g de chocolat noir (chocolat noir dessert de ALDI, meilleur qualité que NESTLE!)

100 g de chocolat au lait (j'ai testé plusieurs chocolat, c'est celui de ALDI marque CHÂTEAU, qui est le meilleur)

80 g de farine

1 c à c de levure chimique (moi, je prends du bicarbonate, plus économique)

1-Préchauffage Four à 200°

2-débarrasser la courge de son écorce ou peau,

3-la faire cuire.

4-laisser refroidir un peu puis mixer. (j'utilise le petit moulin de moulinex)

5-mettre au bain-marie les chocolats

6-battre les oeufs entiers, avec le sucre jusqu'à blanchiment (attention, battre un moment, il faut que cela double de volume au moins)

7-ajouter le mélange farine / levure ou bicarbonate

8-incorporer

9-ajouter les chocolats fondus.

10-débarrasser dans un moule à manquer.

11-Four entre 20 et 30 mn suivant le four (20 mn ds mon four électrique, 30 mn ds mon four gaz)

Voilà, je ne sais pas ce que vous en pensez.

dites moi, si vous souhaitez que l'on fasse le gâteau en atelier, ou si j'en fais un d'avance pour vous faire goûter.