SOYONS CREATIFS, CUISINONS LES RESTES !

Des restes de poulets deviennent de petits parmentiers de poulet :

Ingrédients (4 personnes) :

- Reste de poulet (avec la sauce s'il vous en reste)
- Reste de purée de pommes de terre ou en faire une
- Reste de purée de patate douce

Préparation :

1) Vous effilocher votre chaire de poulet que vous mélangez avec la sauce réchauffée si elle est figée. Rectifiez l'assaisonnement, vous pouvez même ajouter un peu d'oignon doré à la poêle ou du concentré de tomates.
2) Faîtes une purée de pomme de terre et de patate douce si vous aimez. (A moins que vous ayez des restes de purée !)
3) Déposez un peu de purée dans vos cercles puis une couche de miettes de poulet en tassant un peu puis une couche de purée de pomme de terre ou de patate douce. Voilà il n'y a plus qu'à réchauffez soit au four soit, comme moi, au M.O. et de parsemez d'un peu de persil haché au moment de de servir.

Sources : www.lesfoodies.com et www.yaquoidansmonfrigo.net

SOYONS CREATIFS, CUISINONS LES RESTES !

Des restes de fromages se transforment en cake :

Ingrédients (8 personnes) :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 4 œufs
- 1/2 paquet de levure
- Raclette, chèvre, St nectaire
- Tomates (falcultatif)
- Herbes de Provence

Préparation :

1- Coupez les fromages en morceaux.

2- Battre les œufs, la farine, la levure, ajoutez le beurre fondu et les morceaux de fromage.

3- Versez cette pâte dans un moule à cake beurré et fariné et faites cuire pendant 30mn.

Voilà un cake rapide pour utiliser des restes de fromage pas très beaux dans un plateau.

Et il se congèle très bien !

Sources : www.lesfoodies.com et www.yaquoidansmonfrigo.net

SOYONS CREATIFS, CUISINONS LES RESTES !

Des restes de saumon (ou autre poisson) se changent en croquettes :

Ingrédients (4 personnes) :

- 350 g de saumon cuit
- 3 tranches de pain de mie rassis
- 1 petite tasse de lait
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 1 c à café d'estragon et de muscade
- 1 petite pincée de Cayenne

chapelure persil haché.

Préparation :

1) Couper le saumon en travers des fibres en morceaux de 3 cm de longueur. Ecraser à la fourchette pour détacher les fibres sans les couper.
2) Ajouter la mie de pain trempée puis les épices et la moitié du jaune d'œuf.
3) Battre le blanc en neige ferme et l'incorporer.
4) Former de croquettes de 8 cm de longueur et de 3 cm de diamètre.
5) Paner avec le reste du jaune d'œuf et la chapelure.
6) Faire dorer au beurre dans une poêle.

Sources : www.lesfoodies.com et www.yaquoidansmonfrigo.net

SOYONS CREATIFS, CUISINONS LES RESTES !

Des restes de pommes de terre se recyclent en feuille de brick :

Ingrédients :

- Reste de pomme de terre bouillie (pour 4 pers 2 ou 3)
- 1 paquet de feuilles de brick
- 4 portions de Kiri
- 1 gousse d'ail
- 1 c à soupe de persil haché
- le jus d'un demi-citron
- sel et poivre (selon gout)

Préparation :

1) Hacher très finement l'ail et le persil.
2) Ecraser les pommes de terre avec les kiris et le jus du demi-citron. Pour finir mélanger tous les ingrédients pour obtenir une patte.
3) Farcir les feuille de brick, plier-les en triangle.
4) Faites les frire dans une poêle avec de l'huile.

Déguster chaud avec une salade de mâche au vinaigre balsamique.

Le persil peut être remplacé par de la coriandre pour une saveur plus exotique!

Sources : www.lesfoodies.com et www.yaquoidansmonfrigo.net

SOYONS CREATIFS, CUISINONS LES RESTES !

QUICHE A TOUT CE QUE L'ON VEUT :

Ingrédients

- 3 ou 4 œufs
- Sel & poivre
- Tout ce qui traîne au frigo : lardons, vieux fromages, légumes (courgettes, tomates par ex.), champignons…

Préparation

1) Faites une pâte brisée vous-même, ou achetez-là toute faite.
2) Mettez-y ce que bon vous semble sur une base de 3-4 œufs.
3) Mettez au four, préchauffé au préalable (thermostat moyen).
4) Sortez du four quand ça semble bon (odeur, apparence, au feeling quoi!)

Conseils

Ajoutez-y ce qui vous chante, où ce qui vous reste par ailleurs : basilic, piment, poivron, gruyère, parmesan, munster…

Sources : www.lesfoodies.com et www.yaquoidansmonfrigo.net

SOYONS CREATIFS, CUISINONS LES RESTES !

LE PAIN PERDU DEVIENT UN PLAT PORTUGAIS:

Ingrédients

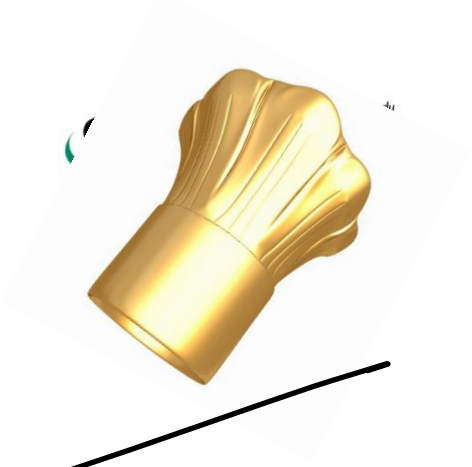
- 750g de porc
- 750g de pain rassis
- 1/4 l de vin blanc
- 1l d'eau bouillante
- 6 gousses d'ail
- 2 grosses branches de coriandre fraîche
- 1cuillerée à soupe de paprika doux
- 1 feuille de laurier
- 2 noix de beurre ou 2 cuillères d'huile d'olive

Préparation:

1) La veille, découper la viande et la faire mariner dans le vin, dans lequel vous avez ajouté l'ail, 1 branche de coriandre, le paprika et la feuille de laurier.
2) Faire revenir la viande dans le beurre ou l'huile. Quand elle est cuite, la mettre de côté au chaud. Ajouter la marinade dans la cocotte, mettre le pain coupé en tranches fines par-dessus. Ajouter de l'eau bouillante. Tourner pour que le pain devienne mou, en "açorda". Vérifiez l'assaisonnement. Versez dans des petites casseroles individuelles, mettre la viande au milieu et saupoudrez de coriandre fraîche au moment de servir.

Sources : www.lesfoodies.com et www.yaquoidansmonfrigo.net

En cuisinant mes restes astucieusement :
Je me réagle et j'économise de l'argent !



SOYONS CREATIFS, CUISINONS LES RESTES !

LE PAIN NE SE PERD PLUS, VOICI LE PAIN PERDU :

Ingrédients

- 250 g pain rassit
- 1 sachet de Sucre vanillé
- Sel
- 3 œufs
- 1 L de lait
- 200 g de sucre

Préparation

1) Verser dans un saladier le lait, 5 cuillères à soupe de sucre et un sachet de sucre vanillé.
2) Couper le pain en petits morceaux pas trop épais et les faire tremper dans le lait jusqu'à ce qu'il soit totalement imprégné.
3) Prendre les morceaux de pains imprégnés et les tremper dans un bol où vous aurez battu les 3 œufs et ajouté une pincée de sel.
4) Faire cuire ensuite les morceaux de pain dans une poêle à feu doux.
5) Servir dans un plat avec du papier absorbant qui absorbera le gras.

Sources : www.lesfoodies.com et www.yaquoidansmonfrigo.net

SOYONS CREATIFS, CUISINONS LES RESTES !

REMANIER LE RESTE DE VOS GÂTEAUX

Ingrédients:

- 250 g de toute sorte de gâteaux(le reste)
- 50 g de noix de coco ou de poudre d'amandes
- 30 g farine
- 1/2 sachet levure chimique
- 3 blancs d'œufs
- 1/2 petit verre d'huile
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille ou amande
- 50 g d'amandes effilés

Préparation:

1) Faire mousser légèrement les blancs et la vanille.
2) Ajouter l'huile, la noix de coco, la farine, la levure et le gâteau mixé en poudre.
3) Mélanger pour avoir une pâte non liquide, ajouter un peu de noix de coco ou de farine si nécessaire.
4) Façonner des petits boudins, les rouler dans les amandes effilés et disposer sur une plaque recouverte d'un papier cuisson en laissant un peu d'espace entre les gâteaux, enfourner à 180°C 15 minutes.

Une fois froid…dégustezr !

Sources : www.lesfoodies.com et www.yaquoidansmonfrigo.net