

TITRE DE LA RECETTE 1 : Brick de poires au poivre vert

THEMATIQUE : Cuisine du monde

TYPE DE PLAT : Entrée – Plat principal – **Dessert** – Cocktail – Sauce

DIFFICULTE : Très facile – **Facile** – Moyennement facile – Difficile

BUDGET : **Bon marché** – Moyennement cher – Assez cher

TEMPS DE PREPARATION : 15 mn

TEMPS DE CUISSON : 6/8 mn

INGREDIENTS pour 4 personnes

- 4 poires
- 5 à 6 graines de poivre vert frais
- 1 paquet de feuille de brick
- 1 cuillère à soupe de miel
- 5 cl d'huile d'olive

PREPARATION

1. Eplucher et couper les poires en quartiers, puis les faire caraméliser dans une poêle avec le miel
 2. Ajouter le poivre vert
 3. Disposer les poires caramélisées dans un moule à tartelette, puis couvrir d'une feuille de brique préalablement découpée et badigeonnée à l'huile d'olive.
 4. Cuire quelques minutes au four le temps de faire dorer la feuille de brick
-

TITRE DE LA RECETTE 2 : Tajine de fruits à la citronnelle

THEMATIQUE : Cuisine du monde

TYPE DE PLAT : Entrée – Plat principal – **Dessert** – Cocktail – Sauce

DIFFICULTE : Très facile – **Facile** – Moyennement facile – Difficile

BUDGET : **Bon marché** – Moyennement cher – Assez cher

TEMPS DE PREPARATION : 15 mn

TEMPS DE CUISSON : 10 mn

INGREDIENTS pour 4 personnes

- 2 poires
- 2 pommes
- 2 kiwis
- 15 cl de nectar bio de poire ou d'abricot
- 1 bâton de citronnelle
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe de miel
- 20 gr de sucre
- 20 gr de beurre

PREPARATION

1. Eplucher et tailler les fruits en gros cubes
 2. Les faire caraméliser légèrement avec le sucre et le beurre.
 3. Ajouter le nectar de fruits et la citronnelle et laisser compoter 10 minutes
 4. En fin de cuisson, ajouter le miel et l'eau de fleur d'oranger
-