Salade avocat pamplemousse
Gratin de pommes de terre aux cèpes séchés

Salade avocat, pamplemousse (pour 2 personnes)

- Couper un avocat en dés.
- Eplucher un pamplemousse rose, récupérer la pulpe de chaque tranche, couper en morceaux.
- Ajouter le jus d'un demi-citron, 2 càs d'huile de noix, 1 càs de levure maltée et quelques noix écalées
- Mélanger et déguster, c'est un régal !!!

Gratin de pommes de terre aux cèpes séchés (pour 4 personnes)

- ◊ 1 kg de pommes de terre coupées en rondelles (choisir une catégorie ferme, pompadour, par exemple)
- 20 g de cèpes séchés (ou un autre champignon ...)
- 120 g de fromage râpé (brebis et emmenthal)
- 3/4 l de liquide : l'eau de trempage des champignons et du lait de riz
- 5 càs d'huile d'olive
- 4 à 8 gousses d'ail (à la convenance des convives)
- ◊ 3 à 4 gros oignons coupés en petits cubes
- ◊ 3 càc de sel aux herbes
- ◊ herbes sèches mixées (fanes de carottes, fenouil, céleri ou, plus classique, thym, romarin, céleri)

1 Faire tremper les champignons dans un peu d'eau.

2 Frotter d'ail un plat à four, puis le huiler. Hacher le reste d'ail. Préparer tous les légumes. Couper finement les cèpes égouttés.

3 Faire chauffer le lait de riz et l'eau de trempage des champignons.

4 Dans un saladier, mélanger les ingrédients ◊, 100 g de fromage, les cèpes et l'ail . Verser le tout dans le plat. Ajouter le liquide chaud et parsemer de 20 g de fromage.

5 Enfourner à four froid, cuire 1 heure à 200°.

Un excellent plat pour les jours froids !!!