

LE COIN DE LA PAUSE

BULLETIN QUOTIDIEN POUR RESTER EN LIEN MAIS AUSSI TESTER, CREER, LIRE...

Cuisine party !

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 3 oeufs
- 30 cl de lait
- 6 tranches de jambon cru
- Tomates cerises
- 1 boule de mozzarella



Préparation :

Quiche mozzarella/jambon cru

Beurrez et farinez un moule à tarte. Déposez-y la pâte brisée. Préchauffez le four à 180 °C. (th. 6).

Dans un saladier, mélangez les œufs, le lait, du sel, du poivre.

Sur la pâte, mettez les tranches de jambon cru coupées en lanières et quelques tomates cerises. Versez le mélange aux œufs. Déposez la mozzarella découpée en tranche.

Enfournez 45 min. environ. Dégustez avec de la salade.

Pâte à modeler maison et comestible...

Dans une casserole mélangez 120g de farine, 10g de bicarbonate et 20g de sel.

Ajoutez 1 CS d'huile neutre (colza ou tournesol par exemple), 20cl d'eau froide et du colorant facultatif). Mélangez avec un fouet.

Mettre sur feu doux et cuisez sans cesser de remuer. La pâte va petit à petit se détacher de la paroi jusqu'à former une boule.

Laissez refroidir avant de pétrir la pâte quelques minutes.

(Faites tremper immédiatement la casserole à la fin de la cuisson.

Attention à la cuisson : ni trop ni trop peu si vous désirez obtenir la texture parfaite.

