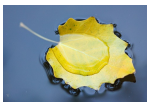
Recettes ...
une entrée, un dessert

Flan aux orties

<u>Ingrédients pour 6 personnes</u>
6 œufs
¾ l de lait
1 c. à s. rase de maïzena
Herbes fraîches variées : orties (sommités des jeunes pousses non fleuries, feuilles de radis, épinards, oseille, feuilles de bettes, fanes jeunes de carottes…) selon ce que vous avez sous la main et la saison.
Persil, ciboulette, cerfeuil, sarriette, herbes de Provence
Sel, poivre

Blanchir les herbes à l'eau bouillante, bien les égoutter et les hacher avec les herbes condimentaires. Dans un saladier, délayer la maïzena avec un peu de lait, casser les oeufs entiers et battre en ajoutant le reste du lait.
Assaisonner et ajouter les hachis d'herbes.
Cuire au four dans un plat à gratin 30 mn, à 180 c° environ, ou au bain-marie dans un moule à charlotte, 30 à 45 mn.



La crème au chocolat de ma grand-mère

<u>Ingrédients</u> : 2 œufs, 2 c. à s. de sucre, 4 c. à s. de farine, 8 à 12 carreaux de chocolat à pâtisser

Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs jusqu'à ce que ce mélange blanchisse.
Ajouter la farine, travailler, puis ajouter le lait petit à petit.
Dans une grande casserole, faire fondre, avec un peu d'eau les morceaux de chocolat. Ajouter la préparation du saladier.

Tourner constamment jusqu'à ébullition. Verser alors la crème dans un compotier ou dans des ramequins et laisser refroidir.