

Crumble de Légumes aux noisettes

200g de brousse
5 c. à soupe de farine
2 belles poignées de noisettes
Huile d'olive
Origan
Courgettes râpées
Carottes râpées

Faire revenir les légumes râpés dans une sauteuse jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Placer dans le plat à gratin.

Dans un bol, mélanger du bout des doigts la brousse, la farine et les noisettes grossièrement broyées.

Emietter sur les légumes.

Parsemer d'origan et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Cuire 40 mn à 180 °C. Déguster chaud, tiède ou froid.

Crème de petits pois à la brousse fillettes de crabe

Pour 4 personnes, servir frais :

La crème de petits pois

- 400 g de petits pois
- 1 oignon blanc
- 1 petite pomme de terre
- 50 g de brousse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- Sel, poivre

Écossez les petits pois.

Épluchez la pomme de terre et l'oignon et coupez-les en morceaux.

Faites blondir l'oignon en morceaux dans l'huile d'olive.

Ajoutez la pomme de terre et les petits pois Couvrez d'eau et ajoutez le 1/2 cube de bouillon.

Laissez cuire 20 min à feu doux.

Mixez avec la brousse. Salez, poivrez.

Répartissez la crème de petits pois dans de verres et ajoutez une quenelle de rillettes de crabe.

Les rillettes :

Mixez ensemble :

200 g de miettes de crabe

50 g de brousse

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée, sel, poivre

1 cuillère à soupe de cerneaux de noix

1 cuillère à soupe de jus de citron

Sablés à la brousse et graines de sésame

100 g de brousse
1 cuillère à soupe de graines de sésame grillées
200 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
60 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
90 g de beurre en pommade

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la brousse avec le beurre pommade et le sucre en poudre. Travaillez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse.

Ajoutez alors la levure et la farine tamisées. Malaxez bien, puis formez un boudin et recouvrez-le de film. Réservez-le au congélateur une heure pour faciliter la découpe des sablés à venir.

Le délai écoulé, découpez des rondelles de moins d'un centimètre chacun. Placez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et saupoudrez de sucre vanillé et de graines de sésame.

Mettez les biscuits à cuire pendant 12 minutes.

Gâteau moelleux aux noix

400 gr de brousse

4 œufs

120 à 150 gr de noix

100 gr de sucre

lcc d'extrait de vanille

Après avoir mis votre four en préchauffe sur 180°, mixez le plus finement possible les noix, en réservant une douzaine de cerneaux (les plus jolis, les plus réguliers)

Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la brousse (écrasée à la fourchette), la vanille et les noix et vous mélangez bien

Enfin montez les blancs d'œufs en neige ferme (avec une pincée de sel) et incorporez avec délicatesse à l'appareil.

Versez le tout dans un moule de 20cm de diamètre, que vous aurez préalablement enduit d'un peu de matière grasse.

Répartissez les cerneaux de noix réservés et vous enfournez pour 40mn environ.

Tarte au chou-fleur

600g de chou-fleur
1 fond de tarte de votre choix
250g de brousse
2 jaunes d'œuf
Quelques tranches de tome de brebis
Une poignée de pignons grillés
Curry

Cuire le chou fleur.

Egoutter et répartir sur le fond de tarte.

Mélanger la brousse et les jaunes d'oeufs, et verser sur le chou-fleur.

Décorer de larges tranches de fromage de brebis, de curry en poudre et de pignons grillés.

Enfourner à 180°C pour 30 minutes environ.