

Recettes de saison : Août

Fruits : citron, abricot, brugnion, nectarine, pêche, cassis, mûre, myrtille, figue, melon, fraise, framboise, prune, mirabelle, poire, raisin, tomate.

Légumes : artichaut, aubergine, blette, brocolis, carotte, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, poireau, poivron, salsifis.

Salades : laitue, salade chicorée, roquette. **Aromates** : ail, échalote, oignon.

Clafoutis d'aubergine (4 personnes)

- 2 aubergines
- 120g de fromage de chèvre
- 3 gros œufs
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 20 cl de crème liquide (15% MG)
- 2 pincées de thym
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



Rincez les aubergines, coupez-les en petits cubes. Faites-les dorer 5 min à la poêle dans l'huile d'olive. Egouttez-les sur du papier absorbant. Salez, poivrez. Préchauffez le four à Th.6-7 (env. 200°C). Battez les œufs avec la Maïzena et la crème, sel, poivre, thym. Répartissez les aubergines dans des ramequins, ajoutez le fromage de chèvre en petits morceaux. Versez la préparation pardessus. Enfournez 10 à 15min. Servez le clafoutis chaud, tiède ou froid.

Mousse pêche citron (6 personnes)

- 4 pêches
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 4 blancs d'œufs
- 1 citron
- 1 pincée de cannelle
- 30g de sucre blanc



Peler les pêches et les découper en morceaux. Les mettre dans une casserole avec l'eau. Une fois fondus, les passer au mixeur avec le jus du citron, la cannelle et le sucre. Batre les blancs en neige bien ferme et les ajouter à la préparation au pêches. Mélanger délicatement avec une cuillère en bois en soulevant la pâte. Verser dans des ramequins individuels et mettre au frais pendant 1 heure.