

CUISINE

Les entrées de Mickey

Les fromages malins

Ces petites astuces pour transformer des restes de fromage en dîner feront la bonheur de ta maman, si elle n'est pas très inspirée ce soir...





LA PÂTE À TARTINER

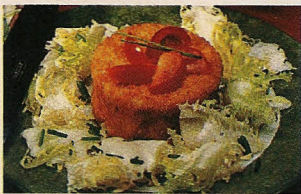
Retire la croûte des morceaux de fromage et mixe ces derniers

(au mixer ou à la fourchette) avec un peu de crème.

Etale la pâte obtenue sur des tranches de pain grillé encore chaud et décore avec des brins de fines herbes, des cerneaux de noix ou des petits morceaux de tomates.

FLANS AU FROMAGE

Mélange des œufs battus avec des "miettes" de fromage et de la crème fraîche. Sale avant de verser cette préparation dans des ramequins et de la faire cuire au four au bain-marie (dans un plat rempli d'eau).



FROMAGES PANÉS

Propose à ta maman de te préparer de la pâte à beignets. Retire la croûte de tes fromages, trempe-les dans de la chapelure puis dans la pâte. Fais-les frire et sers-les avec une salade.

ET AUSSI

N'oublie pas les célèbres recettes qui consistent à découper les restes de fromages en cubes pour agrémenter une salade.

A moins de les servir en apéritif (coupés en cubes ou débités en fines lamelles) sur des tranches de pains variés ou des crackers.

Enfin, on peut les utiliser pour agrémenter un plat de pâtes, un gratin, une tarte chaude. Bref... les idées ne manquent pas!

Texte: Jeannine de Cardaillac.
Photo: P. Libert/Cidil

