

Eco Atelier "Je fais moi même"

Séance du Jeudi 06 mars 2025

Préparation n°1 : Raclette façon Burger



Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 grosses pommes de terre
- 6 tranches de jambon (blanc, pays)
- 1 œuf
- 6 tranches de fromage à raclette
- Noix de muscade
- Poivre
- Salade

Préparation :

1. Pelez et râpez finement les pommes de terre
2. Les rincer et bien égoutter
3. Dans un saladier, mélanger les pommes de terre, l'œuf, la noix de muscade et le poivre
4. Confectionner des galettes
5. Faire cuire les galettes dans une poêle huilée
6. Dresser les burgers : entre deux galettes, placer le jambon ainsi que le fromage à raclette
7. Passer les burgers au four à 180° durant 2 minutes environ. Le fromage doit commencer à fondre
8. Servir les burgers avec une salade

Préparation n°2 : Tiramisu



Ingédients pour 4 personnes :

- 250 g de mascarpone
- 3 œufs
- 50 g de sucre roux
- 1 tasse de café fort
- 1 paquet de biscuit type boudoirs
- Cacao en poudre

Préparation :

1. Commencez par séparer les blancs des jaunes d'œufs
2. Dans un saladier, battez de façon vive le sucre roux et les jaunes d'œufs (blanchir)
3. Ajoutez ensuite le mascarpone et mélangez jusqu'à obtenir une surface lisse
4. Réservez la préparation au frais
5. Montez les blancs en neige, en ajoutant au préalable une pincée de sel afin de les rendre plus fermes. Ensuite, incorporez-les délicatement à la préparation précédente, à l'aide d'une spatule
6. Déposez les biscuits imbibés de café au fond d'un plat jusqu'à en faire une couche
7. Recouvrir les biscuits d'une couche de mascarpone, puis répéter une seconde fois l'opération
8. Placez le tiramisu au réfrigérateur durant 4 heures minimum (idéalement 24 heures)
9. Avant de servir, saupoudrez le tiramisu de cacao en poudre amer