

Eco Atelier

"Je fais moi même"

Séance du Jeudi 08 janvier 2026

Préparation n°1 : Croziflettes aux endives.

Ingédients pour 4 personnes :

- 400 g. de pâtes crozets (pâtes de Savoie)
- 6 endives
- 6 tranches de fromage à raclette
- 20 cl. de crème liquide
- 1 oignon
- 100 g. de dés de jambon blanc
- Huile, poivre

Préparation :



1. Épluchez et cuire les endives.
2. Épluchez et coupez en petits morceaux l'oignon. Les faire dorer dans une cuillère à soupe d'huile.
3. Mettre de l'eau à bouillir (pâtes 3 fois le volume), puis versez les pâtes dans l'eau bouillante. Cuire environ 30 minutes.
4. Égouttez les pâtes.
5. Coupez les endives cuites et les mettre dans la poêle avec l'oignon. Faire suer (évaporez l'eau).
6. Dans un plat à gratin : mettre les crozets, le jambon et finir avec les endives.
7. Versez la crème et déposez le fromage.
8. Cuire au four à 200° durant 15 minutes.

Préparation n°2 : Galette au citron

Ingédients pour 6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées rondes
- 1 œuf
- 1 fève

Ingédients pour la crème d'amandes :

- 80 g. de poudre d'amandes
- 60 g . de beurre mou
- 60 g. de sucre en poudre
- 1 œuf

Ingédients pour la crème au citron :

- 25 g. de beurre mou
- 1 citron
- 1 œuf + 1 blanc d'œuf
- 50 g. de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de maïzena



Préparation de la crème d'amandes :

1. Mélangez le beurre mou avec le sucre en poudre.
2. Ajoutez la poudre d'amandes et l'œuf (en omelette).
3. Bien mélanger.

Préparation de la crème au citron:

1. Râpez finement le zeste de citron et le presser.
2. Délayez la maïzena dans le jus de citron, ajoutez le zeste et faire épaissir sur feu doux en mélangeant. Laissez refroidir.
3. Montez le blanc d'œuf en neige.
4. Mélangez la crème d'amandes et la crème de citron, puis ajoutez le blanc d'œuf en neige.

Montage de la galette:

1. Etalez une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson.
2. Répartir la préparation à 2cm du bord et mettre la fève.
3. Humidifiez le pourtour avec de l'eau, puis recouvrez de l'autre pâte et soudez les bords.
4. Décorez le dessus avec la lame d'un couteau et faire une cheminée (un trou dessus).
5. Dorez avec un jaune d'œuf.
6. Mettre un peu au frais, environ 30 minutes.
7. Enfournez 30 minutes à 180 °.

Variante : Vous pouvez utiliser un citron bergamote au Yuzu.