

## Breizh'cake

### Ingrédients

- 3 œufs
- 12 cl de lait
- 90 gr de farine blanche
- 90 gr de farine de sarrasin
- 1 sachet de levure chimique

- 1/2 courgette
- 1/2 aubergine
- 1 pavé de saumon
- 1 CS de paillettes séchées d'algue Wakamé
- Graines pour le décor
- Sel et poivre

### Déroulement

Laver les légumes et les détailler en brunoise. Les faire cuire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Dans une seconde poêle, cuire le pavé de saumon et réserver les ingrédients le temps de préparer la suite de la recette.

Dans un cul de poule, mélanger les œufs, le lait, l'huile, le sel et le poivre. Ajouter la farine et la levure. Remuer jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer ensuite les algues, les légumes, et le saumon émietté.

Débarrasser la préparation dans un moule à cake de 24 cm. Saupoudrer de graines. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 50 min environ.

## Tarte soleil

### 3 versions

### Déroulement

Chaque fois 2 pâtes feuilletées

1 dessous et on tartine large

1 dessus, on prend un verre que l'on pose sur le centre afin de délimiter la fin des torsades

On prend un bon couteau car les pâtes se réchauffent très vite, on fait des petites parts et on tourne

Badigeon jaune d'œuf délayé eau ou lait

40mn four 185°

## Tomatade

### Ingrédients

1 bocal tomates séchées soit 280g  
50g pignons ou amandes  
1 tomate bien mûre  
1 gousse d'ail  
Basilic ou persil frais  
Poivre

### Déroulement

Egoutter les tomates, garder l'huile.

Torréfier à sec les pignons.

Ajouter-les dans le bol avec l'ail, 3sec/vit8.

Les tomates avec 2 c à soupe de leur huile

Ajouter tomate en quartier, basilic et le poivre 3sec/ vit8.

Puis 30 sec/vit 4

Si besoin ajouter de l'huile pour une tomatade détendue.

Conservation 4 à 5 jours au frigo

## Tapenade noire ou verte

### Ingrédients

- 250 g d'olives noires dénoyautées (ou 400 g entières) ou 250 g d'olives vertes dénoyautées (ou 400 g entières)
- 3 gousses d'ail (pour la tapenade noire) ou 2 gousses d'ail (pour la tapenade verte)
- 2 c. à soupe de câpres au vinaigre (pour la tapenade noire) ou 1 c. à soupe de câpres au vinaigre (pour la tapenade verte)
- Moi j'avais choisi des pickles courgettes au lieu des câpres(plus doux)
- 4 filets d'anchois à l'huile (pour la tapenade noire seulement)
- du poivre moulu
- 15 g d'huile d'olive (pour la tapenade noire) ou 2 c. à soupe d'huile d'olive (pour la tapenade verte)

### Déroulement

Tapenade noire ou verte

Thermomix ou autre

1. Dans le bol, mettre les olives, l'ail, les câpres et les anchois (pour la tapenade noire). Mixer 20 sec/vitesse 5 pour obtenir une purée. Racler les parois avec la spatule.
2. Poivrer et ajouter l'huile. Mixer de nouveau 10 sec/vitesse 5 jusqu'à obtenir une purée homogène et assez lisse. Transvaser dans un pot à confiture et servir.

## Pesto

### Ingrédients

- 80 g de parmesan, coupé en morceaux
- 30 g de pignons de pin
- 1 gousse d'ail (optionnel)
- 80 g de feuilles de basilic frais
- 150 g d'huile d'olive extra vierge
- ½ c. à café de sel

### Déroulement

Mettre le parmesan dans le bol et râper 15 sec/vitesse 10.

Ajouter les pignons de pin, la gousse d'ail, le basilic, l'huile d'olive et le sel, puis mixer 20 sec/vitesse 7. Servir comme sauce ou conserver dans un pot hermétique au réfrigérateur