

Riz sauté aux épinards

Ingrédients

250 g de riz basmati
150 g de pousses d'épinards
5 c. à s. de sauce tomate
4 c. à s. d'huile d'olive
4 oeufs
¼ c. à c. de sel ou sel fin
¼ c. à c. de poivre

Déroulement

Rincez le riz et faites-le cuire selon les indications du paquet.
Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez le riz et remuez.
Ajoutez la sauce tomate et les pousses d'épinards.
Laissez cuire 5 minutes à feu moyen tout en remuant jusqu'à ce que les pousses d'épinards réduisent.
Salez et poivrez.
Avec une cuillère en bois, creusez 4 petits puits dans la sauteuse et versez dans chaque puits un œuf.
Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Moelleux aux Prunes Façon Paul Bocuse

Ingrédients

500 grs de mirabelles prunes vertes et rouges (pour moi) dénoyautées
120 grs de farine
90 grs de sucre
1 sachet de sucre vanillé
80 grs de beurre
40 ml de lait
40 ml d'huile neutre
3 œufs
1 c. à café de levure chimique
40 grs d'amandes en poudre
1 soupçon de rhum ambré (facultatif)

Déroulement

Préchauffez le four à 180°C.
Dans un récipient, mélangez la farine, la levure chimique, le sucre vanillé et 60 grs de sucre.
Incorporez deux œufs préalablement battus, puis l'huile et le lait.
Bien mélanger le tout.
Versez la préparation dans un moule à manqué (carré pour moi) préalablement beurré et fariné.

Déposez les prunes dénoyautées sur la pâte, puis enfournez à 180°C et laissez cuire pendant 20 minutes.

Pendant la cuisson, faites fondre le beurre, puis incorporez-y les 30 g de sucre restant. Bien mélanger, puis ajoutez l'œuf.

Incorporez la poudre d'amandes, ainsi que le rhum ; mélangez bien.

Au bout des 20 premières minutes de cuisson, couvrez le gâteau de la crème beurre-sucre-œuf.

Enfournez à nouveau à 180°C et prolongez la cuisson de 20 minutes.

Laissez refroidir quelques instants avant de démouler.