

Les recettes provençales de Colette

17 octobre 2013

Soupe de légumes au pistou :

Faire cuire -avec un cube de bouillon aux légumes- au choix : carottes, navets, haricots verts, pommes de terre, poireaux, ... (coupés en 'bouchées') et les incontournables haricots secs (haricots coco de préférence). Ajoutez des coquillettes.

Servir avec des pignons, des dés de tomates fraîches, du parmesan et le fameux pistou.

Pistou : hachez basilic et ail en ajoutant de l'huile d'olive, sel et poivre.

Quiche provençale

Étalez une pâte feuilletée et remplissez d'une sauce tomates maison (tomates pelées, oignons en petites cubes, herbes de Provence et concentré de tomates) et de 4 œufs battus.

20 min. au four à 200 °C

Aïoli : Morue aux légumes et à l'œuf dur

Faire cuire des légumes au choix. Exemple : céleri-rave, pommes de terre, carottes, navets et des œufs dans leur coquille. Ajoutez la morue en fin de cuisson. Salez, poivrez.

Servir avec une sauce aïoli

Sauce aïoli : faire une mayonnaise: mélangez les jaunes d'œufs avec de l'huile d'olive et de la moutarde, salez, poivrez, puis écrasez des gousses d'ail et ajoutez.