

# GÂTEAU DE CRÈME GLACÉE AUX GAUFRETTES

**Préparation: 20 minutes**

**Portions: 6-8**

## Ingrédients

40 gaufrettes au chocolat (+ pour la décoration)

q.s de lait

Copeaux de chocolat

50 g de lait

100 g de crème de noisettes

25 cl de crème liquide liquide

## Préparation:

1. Réduire 18 gaufrettes en poudre au mixeur et la transférer dans le fond d'un moule à charnière rond de 18 cm, en appuyant bien pour l'égaliser.
2. Disposer le reste des gaufrettes verticalement le long des bords du moule.
3. Mettre au frais et réaliser la garniture.
4. Monter la crème en chantilly.
5. Incorporer le lait condensé, puis la crème de noisettes en battant le tout.
6. Garnir la base de ce mélange, en mettre de côté.
7. Faire tremper rapidement quelques gaufrettes dans du lait.
8. Les disposer sur la garniture et les recouvrir de la crème restante.
9. Décorer de copeaux de chocolat.
10. Congeler le tout durant 4 heures minimum.
11. Servir le gâteau de crème glacée aux gaufrettes.

---

# CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

**Préparation: 15 minutes**

**Portions: 4**

## Ingrédients:

150 g de lait concentré

100 g de fraises(+ 6 pour la décoration)

4 biscuits sec

40 cl de crème fouettée

## Préparation:

1. Rincer les fraises, les équeuter et les sécher.
  2. En prendre 6 et les trancher finement.
  3. Les placer dans un plat en verre recouvert de film étirable.
  4. Travailler le reste au mixeur plongeant pour en faire de la purée.
  5. Monter la crème bien froide en chantilly au batteur.
  6. Ajouter le lait concentré et battre à nouveau.
  7. Alternner la crème et la purée de fraises dans le plat.
  8. Recouvrir des biscuits et congeler le tout durant 2 heures minimum.
  9. Retourner sur une assiette et déguster le gâteau de crème glacée aux fraises.
-

# CURRY DE CREVETTES

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 25 minutes

Portions: 4

## Ingrédients

20 cl de crème fraîche

100 g de tomates pelées

2 petits oignons

$\frac{1}{2}$  kg de crevettes décortiquées cuites

Ciboulette

Poivre

Sel

1 càc de curry

1 càs d'huile

## Préparation

1. Peler les oignons et les émincer.
  2. Les faire revenir avec l'huile dans une casserole.
  3. Ajouter les morceaux de tomates pelées, du sel, du poivre et le curry.
  4. Laisser cuire le tout.
  5. Incorporer les crevettes.
  6. Verser la crème et poursuivre la cuisson 5 minutes.
  7. Parsemer de ciboulette ciselée et servir le curry de crevettes.
-

# L'eau des pommes de terre

Les pommes de terre sont une source de nombreux minéraux précieux tels que le potassium, le magnésium, le calcium, le phosphore et le fer. De plus, les pommes de terre contiennent presque toutes les vitamines, y compris une très haute teneur en vitamine C.

Mais que faire de l'eau de cuisson ? Riche en amidon issu des patates, cette eau a des vertus extraordinaires. Il serait vraiment regrettable de se priver de ses merveilleux bienfaits. En fait, la caractéristique principale de l'amidon est son pouvoir dégraissant. Il a tout bonnement la capacité de piéger et d'absorber le gras ! Mais l'amidon a aussi plein d'autres vertus qui rendent votre eau de cuisson miraculeuse ! En voici la liste

## **1 – Un super héros pour vos jardins**

D'une part, l'eau de cuisson des patates est un désherbant naturel, d'autre part, c'est un engrais bio. Un combo qu'on est ravi de découvrir ! Si vous arrosez vos plantes avec de l'eau de pommes de terre (préalablement refroidie) une fois par semaine, vous verrez les effets en seulement un mois. Pour le côté désherbant, versez donc votre eau de cuisson tiède directement sur les mauvaises herbes : c'est efficace à tous les coups !

## **2 – Le secret pour un sol carrelé éblouissant**

Une fois par mois, versez dans votre seau de l'eau de cuisson des patates encore tiède, puis nettoyez votre carrelage avec. Laissez agir 10 minutes puis rincez à l'eau froide. Adieu le carrelage fade !

## **3 – Le meilleur ami de votre argenterie**

On le sait, l'argenterie nécessite un soin particulier. Le truc est d'imbiber un chiffon d'eau de cuisson de patates puis de nettoyer votre argenterie avec. Brillance naturelle

garantie !

#### **4 – Le sauveur de vos verres en cristal !**

Non seulement il est l'ami de votre argenterie, mais aussi de vos verres en cristal. Il suffit simplement de les tremper dans de l'eau de cuisson de patates puis de les essuyer avec un chiffon doux. Aucune trace et propreté garanties !