

- ✓ *Salade d'endives, noix et comté*
- ✓ *Parmentier de patates douces*
- ✓ *Mousse de yaourt à la mangue et aux amandes façon tiramisu*

### *Salade d'endives, noix et comté*

Ingrédients pour 6 personnes :

- ✓ 5 belles endives
- ✓ Une vingtaine de noix
- ✓ 120 g comté
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- ✓ Vinaigre de vin
- ✓ Moutarde
- ✓ Sel, poivre



**Préparation:**

- Couper les endives en rondelles et le gruyère en dés.
- Concasser les noix.
- Préparer la vinaigrette : moutarde, vinaigre, huile, sel et poivre.
- Mélanger le tout.

### *Mousse de yaourt à la mangue et aux amandes façon tiramisu*

Ingrédients pour 6 personnes :

- ✓ 400g de yaourt à la grecque
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 15g de sucre en poudre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 belle mangue (environ 500g)
- ✓ Une poignée d'amandes effilées



**Préparation :**

- Faire torréfier les amandes.
- Fouetter le yaourt et ajouter les graines d'une gousse de vanille fendue.
- Mixer une partie de la mangue avec un filet de jus de citron et 1 càs d'eau pour obtenir un coulis épais. Couper le reste en morceaux
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajouter progressivement le sucre et fouetter encore quelques instants.
- Ajouter délicatement les blancs montés en neige au yaourt vanillé.
- Dresser dans une verrine en alternant les amandes, le coulis et les dés de fruit. Terminer le dressage par des morceaux de fruit et saupoudrer d'amandes.
- Servir immédiatement.

### *Parmentier de patates douces*

Ingrédients pour 6 personnes :

- ✓ 600g de viande de bœuf hachée à 5%
- ✓ 1,2 kg de patates douces
- ✓ 20 cl de lait
- ✓ 1 oignon
- ✓ 2 tomates
- ✓ 2 càs huile
- ✓ Sel, poivre



**Préparation:**

- Eplucher et laver les patates douces.
- Les mettre en cubes dans une casserole d'eau froide salée. Porter à ébullition puis cuire 15 à 20 minutes.
- Egoutter et écraser les patates douces. Ajouter le lait et mélanger. Saler et poivrer.
- Eplucher l'oignon et le hacher. Couper les tomates en dés.
- Faire chauffer l'huile dans une sauteuse. Faire revenir l'oignon. Ajouter les dés de tomates et la viande hachée. Faire rissoler.
- Cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin beurré, ajouter la viande et la purée en couches.
- Enfourner 10 à 15 minutes.

**Mes notes :**