

Loupe aux moules

2 litres de petites moules

3/4 de litre de crème

1 litre d'eau

croûtons grillés



Faire ouvrir les moules (bien nettoyées), puis les décortiquer. Réserver les noix dans une casserole.

Ajouter au jus des moules un litre d'eau ainsi que les parures des moules. Faire bouillir doucement 10 min. Passer cette cuisson au chinois et y pocher les noix des moules en évitant l'ébullition. Verser là-dessus la crème bouillante et le beurre. Puis servir sur les croûtons grillés ou sur des crackers écrasés au rouleau.

Les Galettes de blé noir

Ingrédients (pour 10 galettes) :

- 330 g de farine de blé noir
- 10 g de gros sel
- 75 cl d'eau froide
- 11 œufs

- 10 tranches de jambon

- 500 g d'emmental râpé

Préparation de la recette :

Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel.

A l'aide d'un fouet, verser l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation. On obtient une pâte lisse et épaisse à laquelle on ajoute un œuf pour donner une belle coloration à la cuisson.

Filmer et laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Graisser la crêpière avec un coton imbibé d'huile. Verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule et la retourner. La laisser cuire encore 1 mn environ.

Pour une galette complète, beurrer généreusement les deux côtés de la galette et déposer au centre de l'un des deux, du jambon et de l'emmental râpé, puis casser un œuf au centre de la galette.

Une fois qu'il commence à cuire, saler, poivrer et rabattre les bords de la galette de façon à ne laisser paraître que le jaune.

C'est prêt une fois que l'œuf est assez cuit.

Far Breton

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) : - 200 g de farine

- 200 g de [sucre](#) en poudre

- 4 [oeufs](#)

- 1 litre de lait

- 1 sachet de sucre vanillé

- 300 g de pruneaux dénoyautés

Préparation de la recette :

Mélanger tous ces ingrédients, sans les pruneaux, puis transvaser la préparation dans une casserole, la mettre sur le feu et remuer continuellement jusqu'à ce que ce mélange épaississe un peu (c'est ce qui permettra d'avoir un far qui se tient).

Beurrer ou huiler le plat, puis y verser la moitié de la préparation. Disposer les pruneaux, puis verser l'autre moitié par-dessus.

Enfourner à feu moyen pour environ 50 mn.

A consommer froid, bien sûr, c'est ainsi qu'il garde sa bonne tenue. Bon appétit et Kenavo