



DÉLICES À LA VENDÉE

Recettes de grands-mères et cuisine
avec des aîné(es) de l'EMS

Résidence la Vendée
Semaine intergénérationnelle 2012



Tarte au fromage de Madame B.

Ingrédients

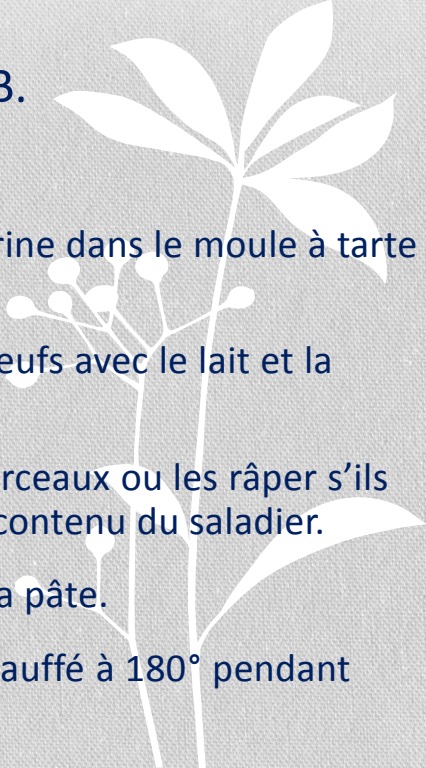
- Une pâte brisée prête à dérouler
- Des restes de fromages (chèvre, brie, camembert, emmental, gruyère...)
- Des œufs
- 25 cl de lait
- 25 cl de crème liquide
- Du poivre



Tarte au fromage de Madame B.

Préparation

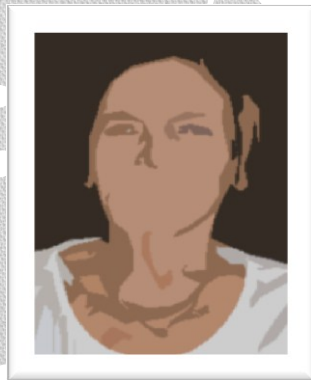
- Mettre un peu de beurre et de farine dans le moule à tarte et y déposer la pâte.
- Dans un saladier, bien battre les œufs avec le lait et la crème liquide.
- Couper les fromages en petits morceaux ou les râper s'ils sont très secs et les mélanger au contenu du saladier.
- Poivrer et verser ce mélange sur la pâte.
- Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 20 minutes.



Tarte aux oignons de Madame R.

Ingrédients

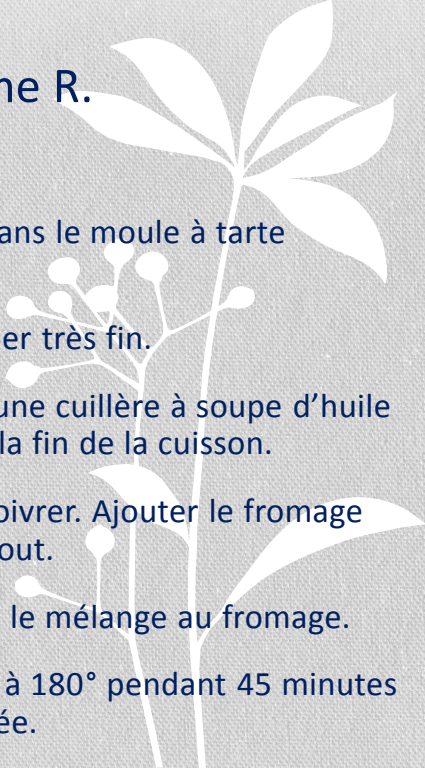
- Une pâte feuilletée prête à dérouler
- Cinq oignons doux
- Une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 500 g de fromage blanc 20% de matière grasse
- 3 œufs
- 50 g de gruyère râpé
- Du sel et du poivre



Tarte aux oignons de Madame R.

Préparation

- Mettre un peu de beurre et de farine dans le moule à tarte et y déposer la pâte.
- Enlever la peau des oignons et les couper très fin.
- Cuire les oignons dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile pendant 15 minutes. Saler et poivrer à la fin de la cuisson.
- Battre les œufs en omelette. Saler et poivrer. Ajouter le fromage blanc et le fromage râpé. Mélanger le tout.
- Mettre les oignons sur la pâte et verser le mélange au fromage.
- Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 45 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.



Tarte aux poireaux de Monsieur H.

Ingrédients

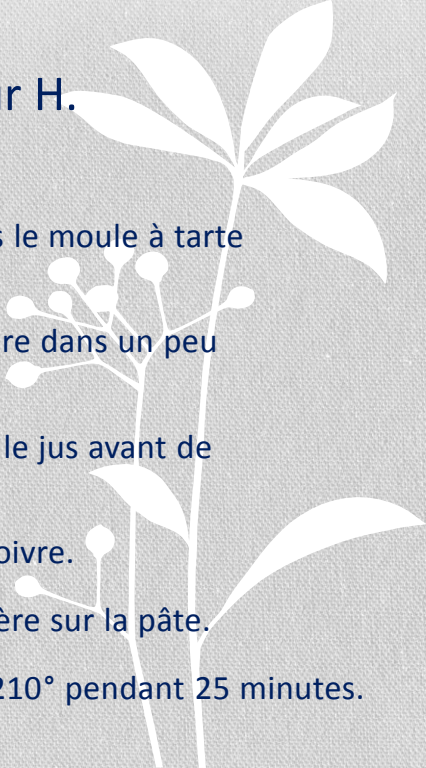
- Une pâte brisée prête à dérouler
- 250 g de farine
- 140 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 3 poireaux
- 400 g de lardons
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- Du sel et du poivre



Tarte aux poireaux de Monsieur H.

Préparation

- Mettre un peu de beurre et de farine dans le moule à tarte et y déposer la pâte.
- Couper très fin les poireaux et les faire cuire dans un peu de beurre.
- Faire cuire les lardons à part, puis enlever le jus avant de les ajouter aux poireaux.
- Mélanger les œufs, la crème, le sel et le poivre.
- Mettre les poireaux, les lardons et le gruyère sur la pâte.
- Mettre à cuire dans un four préchauffé à 210° pendant 25 minutes.



Tarte aux pommes de Madame M.

Ingrédients

- Une pâte brisée prête à dérouler
- 4 pommes de type «boskoop»
- Du sucre
- De la cannelle



Tarte aux pommes de Madame M.

Préparation

- Mettre un peu de beurre et de farine dans le moule à tarte et y déposer la pâte.
- Couper les pommes en tranches pas trop épaisses et les mettre sur la pâte.
- Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 20 minutes.
- Après la cuisson, saupoudrer de sucre et de cannelle.



**Un grand MERCI
à tous les aîné(e)s et aux enfants
d'avoir préparé ces délicieuses recettes.**

Et maintenant, régalez-vous!!!

