

# Confiture de tomates vertes, oranges et cannelle

## Ingrédients :

- 1kg de tomates vertes
- 4 oranges
- 1kg de sucre en poudre
- 10g de cannelle
- 1 citron



## Ustensiles :

- Planche et couteau
- Râpe et presse-citron
- Casserole
- Balance
- Spatule
- Mixeur
- Entonnoir et louche
- Bocaux

## Préparation :

- 1) Laver les tomates et les couper en petits bouts.
- 2) Râper les oranges et le citron pour récolter du zeste dans un bol.
- 3) Presser les oranges et le citron pour récolter le jus.
- 4) Peser le sucre et la cannelle.
- 5) Dans une grande casserole, ajouter les tomates coupées, le jus d'orange et de citron, le sucre et la cannelle.
- 6) Placer la casserole sur une plaque chauffante et laisser mijoter le tout pendant 30-45 minutes. Si besoin, mélanger avec une spatule.
- 7) Ajouter un peu de zeste d'orange-citron et mixer la préparation dans la casserole.
- 8) Verser la préparation dans des bocaux propres et stérilisés.



# Cake courge-cannelle

## Ingrédients :

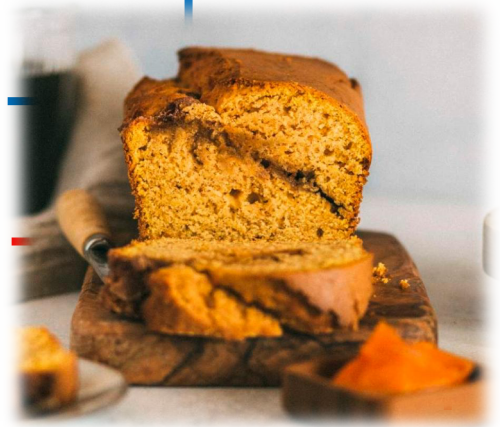
- 120g de beurre mou
- 150g de sucre
- 2 pincées de sel
- 4 œufs
- 200g de farine
- 100g d'amandes moulues
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 600g de courge râpée

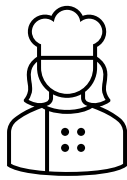
## Ustensiles :

- Bol
- Balance
- Fouet
- Spatule
- Éplucheur
- Planche et couteau
- Mixeur
- Moule

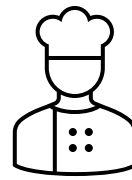
## Préparation :

- 1) Peser et mettre le beurre mou dans un bol.
- 2) Incorporer le sucre et le sel puis fouetter le tout.
- 3) Casser et ajouter un œuf après l'autre dans le bol.
- 4) Remuer le mélange jusqu'à ce que la masse blanchisse.
- 5) Dans un autre bol, mélanger la farine, les amandes, la poudre à lever et la cannelle.
- 6) Peler, couper égrainer et mixer la courge puis l'ajouter au mélange.
- 7) Mélanger les deux préparations ensemble.
- 8) Préparer le moule en y mettant une feuille de papier chemisée.
- 9) Verser dans le moule et enfourner environ 1 heure à 180°.





# Courgettes croquantes



## Ingrédients :

- Des courgettes
- 50g de beurre chaud
- Herbes aromatiques : ciboulette, persil, estragon
- Farine
- Sel
- Poivre

## Ustensiles :

- Éplucheur
- Couteau
- Planche
- Poêle
- Spatule
- Bol

## Étapes de préparation :

- 1) Laver et éplucher les courgettes.
- 2) Égrainer les courgettes.
- 3) Couper les courgettes en petits dés.
- 4) Dans une poêle chaude, ajouter le beurre et faire dorer les légumes pendant 10 minutes.
- 5) Pendant ce temps, ciseler les herbes.
- 6) Dans la poêle, ajouter les herbes ciselées aux courgettes.
- 7) Verser la préparation chaude dans un bol et saupoudrer le mélange de farine, de sel et de poivre.
- 8) Secouer le récipient pour bien enrober les légumes.
- 9) L'accompagnement croquant et savoureux est prêt !

