

# **Les fruits sauvages de l'été.**

**Mardi 17 septembre 2013**

## **Petits gâteaux au sureau.**

150 g farine – 150 g sucre – 40 g amandes moulues – 2 càc levure chimique – zeste et jus un citron – 200 g baies de sureau – 3 œufs – 150 g beurre – 1 yaourt nature.

Fondre le beurre, battre les œufs. Mélanger la farine, le sucre, les amandes, la levure, le zeste de citron et les baies sans les écraser.

Dans un deuxième bol, mélanger les œufs battus, le beurre, le yaourt et le jus de citron. Mélanger les deux bols, reposer au frais 20 mn. Répartir dans des moules silicone et cuire 12 à 15 mn au four 220°C. Laisser tiédir avant démoulage.

## **Clafoutis au lierre terrestre.**

4 œufs – 75 g farine – 50 cl crème liquide – une poignée de lierre terrestre.

Préchauffer le four à 180°C. Battre les œufs puis ajouter progressivement la farine puis la crème liquide. Remuer énergiquement pour obtenir une pâte liquide. Laver les feuilles de lierre terrestre, égoutter et hacher et incorporer à la préparation. Beurrer un plat, verser la pâte et cuire 20 mn.

## **Gelé de sureau.**

Passer l'extracteur moitié pomme et moitié sureau. Ajouter le même poids en sucre que de jus. Pour 1 l de jus ajouter 5 g agar-agar. Fondre le sucre dans le jus chaud. Dissoudre l'agar-agar à froid dans un peu de liquide. Cuire 1 mn.

## **Coulis de cornouilles.**

Laver les cornouilles. Mettre dans une cocotte et couvrir les fruits d'eau. Cuire 5 à 7 mn à ébullition. Passer au moulin à légumes, peser puis ajouter le même poids en sucre, cuire puis mettre dans les pots à chaud.