

Les recettes de Chinon Plongée

Là, c'est les grands succès de notre pot de fin d'année !

Le cake aux olives de Philippa

« Au pif » qu'elle dit ! Vous voilà prévenus !

150 gms olives vertes

150 gms olives noires

150 gms gruyère râpé

50 gms parmesan

4 œufs **

200 gms farines

10 cl huile d'olive

10 cl vin blanc sec

Sel, poivre, sumac, piments verts ...

** Séparer les jaunes et battre les blancs en neige (pour les incorporer à la fin)

Le tout bien mélangé et hop, dans le four pour 45 minutes à 180°

Le tartinade de chorizo de Melvyna

Pour la recette je mets :

-un chorizo doux entier

-3 cuillère à soupe de concentré de tomate

-4 cuillère à soupe de coulis de tomate

- 1 pot entier de fromage frais type Saint-Moret

Je coupe le chorizo en petit dès et j'utilise un appareil pour hacher l'ail etc. ou je mets les ingrédients en deux fois et je mixe le tout, il faut laisser deux heures minimum au frigo

Si cela te semble beaucoup trop, tu peux aussi diviser les quantités en deux !

Et voilà ! Bon appétit !