

Pain aux poireaux

OCTOBRE



Ingrédients

Ingrédients pour 1 moule à pain:

- 2 poireaux
- 2 gousses d'ail
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 3 c.à.c. de thym
- 300 g de crème épaisse
- 150 g de crème de soja (alternative : crème fraîche)
- 3 œufs
- 1 c.à.s. de moutarde
- 375 g de pain de la veille
- 150 fromage râpé
- sel et poivre
- chapelure pour saupoudrer

Préparation

- Nettoyer et couper le poireau. Peler et hacher l'ail.
- Faire chauffer 1 c.à.s. d'huile dans une poêle et étuver le poireau et l'ail avec le thym, le sel et le poivre pendant 6 minutes.
- Mélanger la crème épaisse, la crème, les œufs, la moutarde, le sel et le poivre.
- Couper le pain en cubes et le mélanger avec le fromage et le mélange de poireaux et de crème.
- Graisser un moule à pain avec de l'huile d'olive et le saupoudrer de chapelure.
- Verser la pâte dans le moule à pain et faire cuire à 140°C pendant 1 heure et demie jusqu'à ce que le pain aux poireaux soit doré.
- Le retirer du four, le laisser refroidir pendant 5 minutes et le retirer du moule.
- Servir chaud ou froid avec une salade verte.



Astuce :

Cette recette est parfaite pour récupérer du vieux pain.



30 min et 1h30 au four



Porree-Brot

OCTOBRE



Zutaten

Zutaten für 1 Kastenform

- 2 Stangen Porree
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 3 TL Thymian
- 300 g Crème fraîche
- 150 g Sojasahne (ersatzweise Sahne)
- 3 Eier
- 1 EL Senf
- 375 g Brot vom Vortag
- 150 geriebener Käse
- Salz und Pfeffer
- Paniermehl zum Bestäuben

Zubereitung

- Porree putzen und klein schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls klein schneiden.
- 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Porree und Knoblauch mit Thymian, Salz und Pfeffer 6 Minuten dünsten.
- Crème fraîche, Sahne, Eier, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
- Brot würfeln, mit dem Käse und der Porree- und Sahne-Mischung vermengen.
- Eine Kastenform mit Olivenöl einfetten und mit Paniermehl bestäuben.
- Den Teig in die Kastenform geben und bei 140°C 1,5 Stunde backen, bis das Porreebrot goldgelb ist.
- Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten auskühlen lassen und aus der Form lösen.
- Warm oder kalt mit einem grünen Salat servieren.



Tipp:

Das Rezept eignet sich perfekt, um älteres Brot zu verwerten.



30 Min und 1,5 Stunde im Backofen

