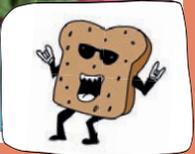
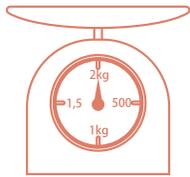


Le gâteau des p'tits restes



LE GÂTEAU DES P'TITS RESTES



De quoi ai-je besoin ?

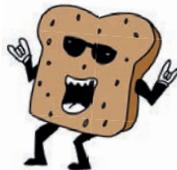
(pour un gâteau d'un diamètre de 25cm ou un plat de cuisson de 25x25cm)

- 1 tasse de semoule complète (ou de polenta)
- ½ tasse de son d'avoine
- 7 abricots (ou autres fruits secs)
- 1 poignée de raisins secs
- Le jus d'un demi-citron (+ éventuellement, le zeste râpé)
- 1,5 tasse d'eau bouillante
- Une demi-cuillère à café d'arôme de vanille (ou de fleur d'oranger ou 1 cuillère à café de cannelle)
- 2 poignées de noix et de graines (par exemple noix, noisettes,...)
- 3 cuillères à café de miel
- Une pincée de sel
- Un grand bol
- Un moule à tarte ou à gâteau : diamètre ± 25 cm (ou un plat allant au four)
- Un couteau tranchant



Comment réaliser ce gâteau ?

1. Porte l'eau à ébullition.
2. Coupe les abricots et les raisins secs aussi finement que possible.
3. Mets les fruits secs coupés, le sel, la tasse de semoule et la demi-tasse de son d'avoine dans un grand bol.
4. Couvre d'eau bouillante et laisse reposer pendant 5 minutes.
5. Pendant ce temps, coupe les noix en petits morceaux avec un couteau. Prépare un moule à gâteau ou à tarte
6. Ajoute le miel dans le bol et mélange bien.
7. Dépose le mélange de semoule dans le moule à gâteau et tasse-le bien (avec une cuillère, par exemple). Le dessus doit être bien lisse.
8. Laisse refroidir et déguste !



ASTUCE : Organise une journée « restes » au moins une fois par semaine. Tu seras surpris du nombre de choses délicieuses que tu pourras faire apparaître dans ton assiette !

Sois créatif. Regarde ce qui se trouve dans le réfrigérateur et les placards de la cuisine et ose combiner les saveurs.