

Risotto de penne au basilic

Ingrédients :

300 g de pennes
1 cube bouillon volaille
10 cl huile olive
5 feuilles basilic
100 g fromage rapé
1 pot sauce bolognaise

Progression :

Faire chauffer de l'eau dans une bouilloire

Dans une casserole, verser l'huile. Chauffer. Ajouter les pennes et les enrober légèrement.

Ajouter l'eau chaude, juste de quoi recouvrir à peine les pennes, ajouter le cube et le basilic haché.

Laisser cuire en remuant de temps en temps et ajoutant de l'eau au fur et mesure suivant les besoins.

Pendant ce temps chauffer le pot de sauce au micro ondes.

Mélanger sauce avec les pennes, une fois l'eau complètement absorbée.

Ajouter le fromage rapé.

Déguster.

Navet au miel, gingembre et romarin

Ingrédients :

1 gros navet long blanc (bien ferme)
1 grosse cuillère de miel (ou plus suivant les goûts)
2 kg d'orange à jus (du jus d'orange en litre pourra aussi faire l'affaire)
50 g de beurre
50 g de gingembre frais
1 branche romarin

Progression :

Eplucher le navet, tailler des tranches d'un centimètre environ.

Faire chauffer beurre et miel.

Ajouter les tranches de navets sans qu'elles se chevauchent dans votre sauteuse ou poêle ; les enrober dans le miel pendant quelques minutes. Ajouter le jus d'orange, et cuire a feux doux sans couvrir. En fin de cuisson ajouter le romarin et le gingembre.

Déguster avec une viande de votre choix.