

## Blinis de sarrasin à l'aneth

### Ingrédients :

75 g de farine de blé noir  
1 jaune d'œuf+1 blanc  
20cl de lait  
1 c à café de sel  
1 c à soupe d'aneth

Mélanger la farine, le jaune d'œuf et le lait puis l'aneth et le sel.  
Ajouter délicatement le blanc d'œuf battu en neige.  
Dans une poêle anti-adhésive ou huilée, verser 1 c à soupe de la préparation en espaçant les petits tas. Attendre que les bulles apparaissent avant de les retourner.

*Variante : selon l'inspiration et les herbes disponibles, on peut varier les parfums de ces blinis*

## Petits sablés à la lavande

### Ingrédients :

250g de farine  
125g de beurre  
125g de sucre poudre  
1 œuf  
Quelques gouttes d'essence de lavande  
6 brins de lavande en fleur

### Déroulement :

1. Préchauffer le four à 180°C (=th 5).
2. Retirer les fleurs des brins de lavande.
3. Casser l'œuf dans un saladier, ajouter le sucre, mélanger afin d'obtenir une préparation mousseuse jaune clair. Incorporer l'essence de lavande et la farine tamisée.
4. Travailler la pâte entre les doigts : elle doit s'effriter. Ajouter le beurre ramolli en pétrissant avec les mains.
5. Former une boule, la poser sur un plan de travail, fariner le tout et avec un rouleau étaler la pâte à 2cm d'épaisseur.
6. Découper les sablés à l'emporte-pièce ( ou un petit verre à liqueur), les disposer sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
7. Enfourner, laisser cuire 20min environ.
8. Décoller les sablés à la sortie du four et les disposer sur une grille.

*Ces biscuits se conservent 15 jours dans une boîte métallique.*

## Tarte aux herbes

### Ingrédients :

#### **Pâte :**

150g de farine  
85g de beurre  
1 jaune d'œuf battu  
Sel

#### **Garniture :**

1 gousse d'ail  
2 œufs entiers + 2 jaunes  
150ml de crème liquide

Herbes fraîches hachées : ciboulette, cerfeuil, estragon, oseille....

Sel, poivre

Si on souhaite : lardons et gruyère râpé

Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients du bout des doigts puis mettre au frais 30mn.

Abaisser la pâte et précuire 15mn à 200°

Piquer la gousse d'ail épluchée sur une fourchette et battre les œufs et la crème. Ajouter les herbes, le sel et le poivre.

Verser sur le fond de tarte. Cuire à 190° 20 à 25mn.

## Flans de carotte aux herbes

### Ingrédients :

1 kg de carottes  
4 œufs  
150g de crème fraîche épaisse  
50g de beurre  
2 pincées de cumin  
2 branches de persil plat  
2 branches de coriandre  
Sel, poivre

Eplucher et râper les carottes finement

Dans une jatte, fouetter les œufs entiers avec la crème, sel, poivre, cumin

Laver, sécher et ciseler le persil et la coriandre . Ajouter au mélange précédent.

Incorporer les carottes

Répartir dans des ramequins individuels

Faire cuire au bain marie, à 180°, pendant 25 mn environ.

Servir chaud.