

Salade Niçoise facile pour les enfants

Ingrédients : Pour 4 personnes

100g de riz
2 tomates
1 poivron vert
1 boîte d'anchois
2 œufs
Olives noires
Huile
Vinaigre
Sel et poivre



Préparer :

Faire bouillir deux casseroles d'eau.

Dans la première, plonger le riz et laisser cuire le temps indiqué sur la boîte de riz.

Passer le riz à l'eau froide et l'égoutter.

Dans la seconde casserole, plonger les œufs et laisser cuire 10 minutes.

Passer les œufs sous l'eau puis enlever la coquille.

Rincer les légumes et couper le poivron ainsi que les tomates en petits dés.

Couper les œufs en rondelles.

Mettre les œufs, les légumes et le riz dans un saladier.

Ajouter le sel, le poivre, l'huile et le vinaigre.

En dernier, ajouter les olives et quelques anchois dans le saladier.

Remuer délicatement.

Cake au yaourt

Ingrédients : Pour 4 personnes

1 yaourt nature
3 œufs
2 pots de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
3 pots de farine
 $\frac{1}{2}$ sachet de levure
1 pot d'huile de tournesol ou de beurre fondu



Préparation

Versez le yaourt dans une grande terrine et gardez le pot comme mesure.

Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes ; mélangez les jaunes, le yaourt et les sucres au fouet à main puis ajoutez la farine et la levure, incorporez l'huile, le beurre ou la crème fraîche et le zeste de citron râpé en dernier.

Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange.

Versez la préparation dans un moule à cake à revêtement antiadhésif préalablement huilé ou beurré et glissez-le au bas du four préchauffé à 180°C (th.6) pour 40 à 45 min de cuisson.

