

Gâteau au fromage blanc **T.B.**
6 pers; 1 moule à manqué (24 cm). 1000 g de fromage blanc lisse à 0%. 4 œufs. 100 g de sucre de canne en poudre; 1 cuil. à café d'essence de vanille, le zeste de 1 citron non traité; 100 g de farine; 80 g de raisins de Grinthe huilés; préparation 10 mn - cuisson 1 h 15.
Lavez et frottez à l'eau les raisins dans un bol d'eau chaude. Dans une terrine, battez au fouet les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors la vanille, les zestes de citron rapés, la farine tamisée, le fromage blanc et les raisins égouttés. Battez les œufs blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les doucement au mélange en soulevant la masse par en-dessous. Huilez très légèrement le moule, remplissez-le de la préparation et faites cuire à feu moyen 200° pendant 1 h à 1 h 15 environ. Pour vérifier la cuisson, enfoncez dans le gâteau une lame de couteau; si le gâteau est cuit, elle doit ressortir sèche. Démontez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille. Pour accompagner ce très bon gâteau, un grand verre de jus de pomme frais.

Petits choux farcis
pour 4 pers; achetez 16 choux chez votre pâtisseries et les mettre au feu chaud, mais éteints. Dans une omelette, écrasez avec une fourchette 3 petits fromages frais et quand ils sont devenus un peu les amalgamés à 1/2 boîte de pâte de fic d'oie. Retirez les choux du feu et avec un couteau sur chacun, une découpe latérale à l'aide de ciseaux introduisez à même à l'aide d'une seringue. Remettez au feu pendant 2 mn à 200°. Les servir très chauds.

Spaghetti à l'antiboise.
pour 4 pers; verser dans 1 poêle 1 dl d'huile, 200 g de tomates pelées 1 oignon entier, ainsi que 5 ou 6 feuilles de basilic et du sel. Couvrir et laisser cuire à l'eau sur feu vif pendant tout le temps où l'on fera bouillir 300 g de spaghetti. Quelques minutes avant d'égoutter les pâtes, ajouter à la sauce 100 g d'olives noires et 150 g de thon en miettes. Après les avoir égouttés verser les spaghetti dans la poêle, bien sauter une ou deux fois et dresser sur le plat de service. Servir très chaud.