

Bons petits plats à petit budget - 1/2

Tu es un jeune étudiant, tu n'habite plus chez papa maman, tu n'as pas beaucoup d'argent et tu en a marre d'aller manger au fastfood du coin... Et bien je te propose 3 petites recettes très faciles à réaliser !

Comme pour un vrai bon repas complet, je te propose une entrée, un plat principal et un dessert... Si avec ça tu n'épates pas tes amis... Et tout ça pour pas cher...

(je préviens tout de suite que les photos ne sont pas celles des plats... C'était juste pour illustrer... ;-))

Bon c'est partie pour le premier plat... Je te propose des sortes de **mini pizzas appétitif** :

Alors, pour préparer ce plat tu vas avoir besoin d'environ 5 grandes tranches de pain de mie, une boîte de tomate concentrée, 2 tranches de jambon, une boîte de champignons coupés en morceau et du gruyère râpé.

Pour préparer tout ça il faut d'abord faire chauffer la sauce tomate dans une casserole avec à peu près le double de sa quantité en eau puis ajouter un peu de sel et de poivre. Ensuite il faut tartiner chaque tranche avec un peu de sauce tomate. Après ça, coupe le jambon en petit morceau et mélange le avec les champignons. Il faut ensuite ajouter ce mélange au tranches de pain puis soupoudrer le tout avec le gruyère. Place ensuite les tranches pendant 5 min au four pour faire fondre le fromage. Laisse un peu refroidir et découpe en petites parts.

Et voilà c'est prêt !! Délicieux facile et très rapide à faire !

Pour le plat principal... ben des pâtes... Je sais, les pâtes au beurre y'en a marre, donc pour changer voici la recette des **pâtes au thon** :

Pour ce plat tu vas avoir besoin... ben de pâtes et de thon... hihhi..., d'un oignon, d'une petite boîte de tomate concentrée et de fromage râpé. En général j'ajoute à tous ça un petit verre de crème fraîche légère liquide (je trouve que c'est beaucoup plus bon avec...) mais c'est comme tu veux...

Alors commence par faire cuire les pâtes. (Pour ceux qui ne savent pas comment on fait, on fait bouillir de l'eau avec un tout petit peu d'huile (pour ne pas que ça colle) dans laquelle on met les pâtes avec un peu de sel) Ensuite, fais revenir dans une casserole l'oignon avec un peu d'huile, puis ajoute le thon, le concentré de tomate, la crème, du sel et du poivre. Pour finir, il faut égoutter les pâtes et les mélanger avec la préparation et ajouter par dessus le fromage râpé.

Sérieusement, il y a rien à dire c'est tout simplement trop bon...

Pour le dessert... un **clafoutis au poire**... bon je sais juste au nom ça a l'air très compliqué mais en fait pas du tout ! J'ai rien vu de plus simple !

Pour ce dessert il te faut 3 poires, 2 oeufs, 1/4 de litre de lait, 15g de beurre, 60g de sucre, 40g farine, une pincée de sel et si possible de la cannelle.

Bon, commence par couper les poires et les mettre dans un plat. Ensuite bat tous les ingrédients dans une terrine puis verse le tout sur le poires. Ca y est, il n'y a plus qu'à placer le tout au four pendant environ 40min. Pour que le gâteau ne colle pas n'oublie pas de beurrer le moule et si tu veux, remplace le lait par un peu de crème fraîche (decidement j'aime vraiment la crème fraîche...) c'est encore plus bon.

Et ben voilà, il ne te reste plus qu'à mettre la table... (n'oublie pas que les cuillères et les fourchettes doivent

Bons petits plats à petit budget - 2/2

être retournées et que les dents des couteaux doivent être dirigés vers les assiettes...)

Sur ce, je vous souhaite à tous un BON APPETIT !!!