

Plan Pichu – Granier-sur-Aime
23^e journée intersociétés bota organisée par Moûtiers
Dimanche 12 juin 2022

Moûtiers

Christine Poulet
Danielle Chaval
Germaine-Léa Maître
Isabelle Blanc-Tailleur
Jean-Paul Bérard
Marie-Hélène Jugand
Philippe Pellicier
Sara Mahdi
Ysabelle Traissard
2 curistes de La Léchère (Martine et ??)

Albertville (4)

Daniel et Marie-Antoinette Rossat-Mignod
Geneviève Fabiani
Olivier Sageat

Ugine (6)

Christine Brunet
Francine Poplin
Mélanie Ruaz
Michèle Avrillon
Odette Lussiana
Solange Messin

Faverges (8)

Claudie et Jean-Marc Desjacquot
Henry Prud'homme
Janine Blanc
Marie-Angèle Mongellaz
Marie-Reine Dussolliet
Monique Magnouloux
Sabrina Millot

Montméliant (4)

Christiane Cottet
Marie-Françoise Geoffroy
Monique Bauer
Véronique Rémyot

Modane (3)

André Navarro
Bernard Durning
Janine Bernardinello

Chambéry (4)

Catherine Garraud
Dany Marten
Leica Chavoutier
Lisette et Maurice Brunier

...et le Président FMBDS, Yves Courtieu, parti de grand matin de Thonon !

Quelques recettes (à compléter !)

Biscuits salés aux noix et au roquefort d'Isabelle



Pour 20 biscuits :

60g de cerneaux de noix, 60g de farine de blé, 50 g de farine de châtaigne et 100 g de roquefort.

Préchauffer le four à 180°. Profiter du four allumé pour torréfier les noix 5 à 10 minutes. Broyer grossièrement les noix. Ajouter les 2 farines, les mélanger, ajouter le roquefort tout en émiettant le mélange. Ajouter juste assez d'eau pour former une boule de pâte. Abaisser sur 3 à 5mm d'épaisseur et découper au couteau. Disposer sur une plaque et enfourner 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

Cake aux légumes verts de Sabrina



200 g de farine
1 sachet de levure
3 œufs
3 cs de crème fraîche
1 cc de sel aux herbes
des légumes verts, poirée, ail des ours...,
un oignon ...

Au four 45 mn à 180°

Gâteau aux framboises de Janine



150 g de sucre
 170 g de farine
 10 g de levure
 4 œufs
 130 g de beurre fondu
 Des framboises ou d'autres fruits
 Mélanger les ingrédients.
 Etaler la pâte dans un moule beurré et fariné.
 Placer les fruits sur la pâte.
 Cuire au four à 170° pendant 30 mn environ.

Tartinade aux champignons de Dany



Des champignons ...
 Du fromage frais, Philadelphia, St Moret ou autre
 Ail, persil ou oignon ou échalote ...
 Sel, poivre
 Bien mixer

Chaque fois un goût différent selon les espèces de champignons utilisés... Dany avait mis des échalotes ... On peut ajouter de l'huile d'olive ...

Photo : la tartinade a eu du succès, il n'en reste pas beaucoup ! belle présentation dans un petit panier garni de mousse !

A compléter ! Quiche à la Berce de Germaine - etc.