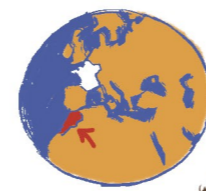


Un tour du monde à croquer

Astrapi te propose un tour du monde ultra gourmand avec ces 5 délicieuses recettes.



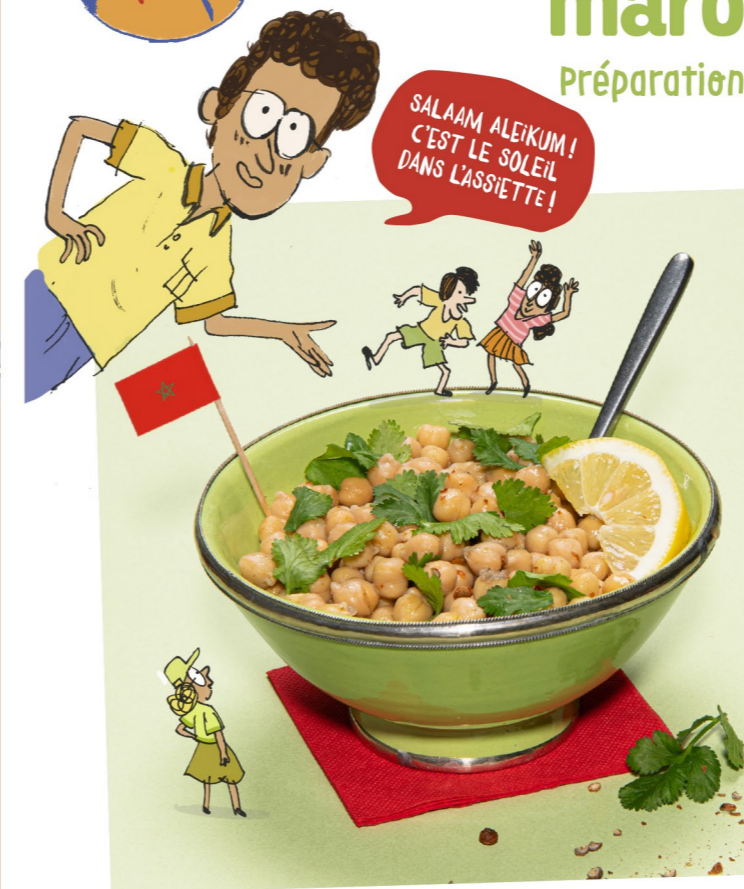
La salade de pois chiches marocaine

Préparation: 10 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

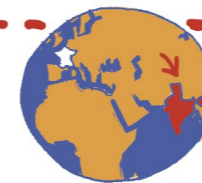
- 400 g de pois chiches en boîte
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- le jus d'un citron
- 1/2 cuillerée à café de cumin
- 1 bouquet de coriandre lavée
- du sel et du poivre



1 Dans un saladier, mélange l'huile d'olive, le jus de citron, le cumin, le sel et le poivre.



2 Égoutte et rince les pois chiches. Mélange-les à la sauce. Cisèle les feuilles de coriandre dessus.



Le lassi indien

Préparation: 15 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 mangue
- 2 yaourts bulgares naturels
- 33 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 4 glaçons



1 Pèle la mangue. Découpe la chair autour du noyau et récupère-la.



2 Mixe ensemble la mangue, les yaourts, le lait, le sucre et les glaçons.





La salade thaïe

Préparation: 20 minutes

Pour 4 personnes



- Ingrédients**
- 600 g de papaye, verte si possible
 - 2 cives (c'est une sorte d'oignon)
 - 3 carottes épluchées
 - 1 gousse d'ail épluchée et râpée
 - 2 citrons verts
 - 2 cuillères à soupe de nuoc-mâm
 - 2 cuillères à café de sucre roux
 - 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
 - 3 cuillères à soupe de cacahuètes concassées



SAWASDEE!
TROP FRAÎCHE,
CETTE SALADE!

1 Émince la cive. Pèle la papaye, coupe-la en deux et retire les graines. Râpe les carottes et la papaye verte dans un saladier. Si ta papaye n'est pas verte, émince-la. Ajoute les tranches de cive.

2 Presse les citrons. Mélange leur jus avec l'ail, le nuoc-mâm, le sucre et l'huile. Verse cette sauce sur la salade, mélange et saupoudre de cacahuètes concassées.



La tortilla espagnole

Préparation: 20 minutes • Cuisson: 40 minutes

Pour 4 personnes

¡ HOLA!
C'EST DÉLICIEUX
CHAUD OU FROID.



- Ingrédients**
- 500 g de pommes de terre
 - 1 oignon
 - 5 gros œufs
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - du sel et du poivre



1 Épluche les pommes de terre et l'oignon. Coupe-les en tranches fines. Fais chauffer l'huile dans une poêle.



2 Fais revenir l'oignon 5 minutes dans la poêle. Ajoute les pommes de terre et fais-les cuire à feu doux, en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



3 Bats les œufs dans un saladier. Ajoute les pommes de terre et l'oignon. Sale, poivre et mélange délicatement.



4 Verse dans la poêle, pose un couvercle et fais cuire 20 minutes à feu doux. Retourne la tortilla dans une assiette et régale-toi!

Le cheesecake américain

Cuisson: 45 minutes Repos: 7 heures

Pour 6 personnes



- Ingrédients**
- 250 g de spéculoos écrasés en poudre
 - 120 g de beurre fondu
 - 2 œufs
 - 500 g de ricotta
 - 120 g de crème fraîche épaisse
 - 120 g de sucre
 - 1 cuillère à soupe de farine
 - le zeste et le jus d'un citron non traité



1 Tapisse un moule à fond amovible de papier cuisson. Dans un saladier, mélange les spéculoos avec le beurre. Verse au fond du moule et tasse. Mets au réfrigérateur.



2 Allume le four à 180 °C (thermostat 6). Bats les 2 œufs en omelette dans un saladier. Ajoute tous les autres ingrédients et mélange.



3 Verse ce mélange dans le moule. Étale-le bien et mets le gâteau au four pendant 45 minutes.



4 Éteins le four et laisse le cheesecake dedans 30 minutes. Puis, mets-le au réfrigérateur pendant 6 heures avant de le démouler... et de le déguster.

HI ! IL EST TOO MUCH,
CE CHEESECAKE!

