

Vol-au-vent garnis de légumes, une variante bienvenue.

Pastetli mit Gemüsefüllung, eine willkommene Abwechslung.

Vol-au-vent con ripieno di ortaggi, un gradito cambiamento.

Soufflé au pain de Souabe

Faire tremper 30 g de bolets séchés. Faire revenir 100 g de dés de lard maigre et 1 oignon haché dans 1 c. à café de beurre. Répartir la moitié sur le fond d'un moule à soufflé bas. Disposer dessus 250 g de pain coupé en fines tranches et les bolets égouttés. Battre 3 œufs avec ¼ l de crème à café, sel, poivre et 2 c. à

soupe de persil haché, verser sur le pain. Répandre le reste de lard et d'oignon à la surface. Semer quelques flocons de beurre et cuire 20 à 25 minutes à 180 °C.

Schwäbischer Brotauflauf

30 g getrocknete Steinpilze einlegen. 100 g Magerspeckwürfelchen

und 1 gehackte Zwiebel in 1 Teelöffel Butter glasig dünsten. Die Hälfte auf den Boden einer flachen Auflaufform verteilen. 250 g in dünne Scheibchen geschnittenes Brot und die abgetropften Steinpilze darauf legen. 3 Eier mit ¼ l Kaffee-rahm, Salz, Pfeffer und 2 Esslöffeln gehackter Petersilie verrühren, über das Brot giessen. Restliche Speck-Zwiebel-Mischung darübergeben. Mit Butterflocken belegen und bei 180 °C 20–25 Minuten backen.

Sformato di pane alla sveva

Ammollate 30 g di porcini essiccati. Soffriggete in 1 cucchiaino di burro 100 g di pancetta tagliata a dadini e 1 cipolla tritata. Distribuite metà del composto sul fondo di una pirofila bassa; coprite con 250 g di pane tagliato a fette sottili e i funghi sgocciolati. Mescolate 3 uova, 2½ dl di panna per caffè, sale, pepe e 2 cucchiaini di prezzemolo tritato. Versate la salsa sul pane. Cospargetevi poi la rimanente metà del composto di pancetta e cipolla. Infocchettate di burro e passate in forno a 180 °C per 20–25 minuti.

