

## Recettes de cuisine du Blanc-Mesnilois

Retrouvez à chaque numéro du Blanc-Mesnilois une nouvelle recette de cuisine !

### Gâteaux de sésame croustillants (Le Blanc-Mesnilois #215)



Gâteaux de sésame croustillants

#### Ingrédients

- 45 g de sucre roux
- 50 g de beurre à température ambiante
- ½ blanc d'œuf
- 20 g de farine (ou un peu moins mais pas plus !)
- 70 g de graines de sésame (non torréfiées de préférence)

#### Préparation

- Faites ramollir le beurre au micro-onde à puissance très faible sans qu'il ne soit fondu pour autant
- Mélangez ensuite tous les ingrédients
- Disposez le mélange sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone
- Recouvrez d'une seconde feuille
- Avec un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte le plus finement possible (grâce à la seconde feuille, le rouleau à pâtisserie ne touche pas la pâte). Attention à ce que celle-ci ne déborde pas des feuilles, sinon elle coulera dans votre four. Éventuellement préparez 2 plaques si vos feuilles ne sont pas assez grandes
- Enfouez à 180°, pendant 8 minutes
- Enlevez alors la feuille de papier sulfurisé du dessus et laissez cuire encore 2 minutes, ou le temps nécessaire pour que la pâte soit bien dorée
- Sortez du four et laissez refroidir
- En refroidissant, la pâte durcit (c'est ce que l'on recherche !) - coupez alors avec les mains des morceaux plus ou moins grands de gâteaux au sésame
- Régalez-vous !

### Endives braisées (Le Blanc-Mesnilois #214)



### Ingrédients

- 4 endives
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon jaune
- 30 g de beurre
- 1 filet d'huile de votre choix
- 25 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- Sel et poivre

### Préparation

- Rincez rapidement les endives, essuyez-les et coupez les talons
- Épluchez, émincez et dégermez les gousses d'ail et l'oignon jaune
- À feu moyen, faites fondre le beurre avec le filet d'huile dans une cocotte, et ajoutez l'oignon et l'ail émincés
- Ajoutez l'eau et le cube de volaille dans votre cocotte
- Ajoutez les endives coupées en 2 dans le sens de la longueur, assaisonnez avec le sel et le poivre
- Laissez colorer les endives en les retournant régulièrement sur chaque côté
- Au bout de 10 minutes découvrez puis terminez la cuisson pendant 15 minutes. Les endives sont cuites quand elles sont tendres à la pointe du couteau

## Soupe de carottes au gingembre (Le Blanc-Mesnilois #213)



### Ingrédients

- 500g de carottes
- 1 oignon
- 3cm de gingembre frais ou 1 cuillère à soupe de gingembre surgelé
- 1/2 cube bouillon de poulet (ou bouillon de légumes)
- Sel, poivre
- Un peu de lait ou de lait de coco
- Optionnel : coriandre fraîche ou huile de coriandre.

### Préparation

- Peler les carottes et les couper en petits dés (plus les dés seront petits, plus la soupe cuira rapidement)

- Peler l'oignon et l'émincer
- Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole
- Ajouter l'oignon et les carottes. Faire légèrement prendre couleur. Remuer régulièrement
- Pendant ce temps, peler le gingembre et le râper (avec une râpe à fromage par exemple ou une râpe microplane)
- Ajouter le gingembre, mélanger à nouveau. Faire fondre environ 1 à 2 minutes
- Recouvrir les légumes d'eau à hauteur (l'eau ne doit pas dépasser les légumes)
- Ajouter le bouillon de poulet ou de légumes et saler un peu
- Réduire le feu, poser un couvercle sur la casserole et faire cuire jusqu'à ce que les carottes soient tendres (environ 45 minutes - temps à ajuster en fonction de la taille des morceaux de carottes)
- Vérifier la cuisson des carottes à l'aide d'un couteau. Lorsqu'elles sont cuites, les transférer avec le bouillon dans un mixeur et mouliner jusqu'à la consistance désirée.
- Ajouter un peu de lait ou de lait de coco (environ ½ verre) pour apporter une texture plus douce.
- Assaisonner et déguster !

### Mairie du Blanc-Mesnil

1, place Gabriel-Péri  
BP 10076  
93156 Le Blanc-Mesnil cedex

Tél. 01 45 91 70 70

### Horaires d'ouverture

**Lundi**  
09:00–12:30, 14:00–17:30  
**Mardi**  
14:00–17:30  
**Mercredi**  
09:00–12:30, 14:00–17:30  
**Jeudi**  
09:00–12:30, 14:00–17:30  
**Vendredi**  
09:00–12:30, 14:00–17:30  
**Samedi**  
09:00–11:45  
**Dimanche**  
Fermé

Dernier accès pour une prestation à **17h15**.

### Mairie annexe

2 bis, avenue Jean-Jaurès  
93150 Le Blanc-Mesnil

### Horaires d'ouverture

**Lundi**  
09:00–12:15, 13:30–17:15  
**Mardi**  
09:00–12:15, 13:30–19:45  
**Mercredi**  
09:00–12:15, 13:30–17:15  
**Jeudi**  
09:00–12:15, 13:30–17:15  
**Vendredi**  
09:00–12:15, 13:30–17:15  
**Samedi**  
Fermé  
**Dimanche**  
Fermé

Pour toute démarche, prendre un rendez-vous sur le [formulaire en ligne](#).