



Lassi végétal

Avec des fruits qui ont perdu leur dignité, trop mous pour être découpés en fins quartier.

4 pêches ou nectarines, 120 g de tofu soyeux, 1 cm de gingembre râpé, 1 zeste et jus de citron vert, 1 c. à s. de sucre

Mixer tous les ingrédients. Servir très frais avec quelques grains de pollen.

Cookies de saison : abricot-basilic !

Abricots frais, basilic, 100 g de beurre, 75 g de cassonade, 50 g de sucre en poudre, 200 g de farine, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude, 1 œuf.



Préchauffer le four à 180°C. Laver, sécher et dénoyauter les abricots. Couper la chair en petits dés. Ciseler finement le basilic. Faire ramollir le beurre quelques secondes. Ajouter le sucre et la cassonade et mélanger. Ajouter ensuite la farine et le bicarbonate de soude. Incorporer l'œuf. Ajouter les dés d'abricot et le basilic ciselé. Former des boules de pâte de la taille d'une noix et les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Aplatir légèrement avec la paume de la main. Enfourner pour 10 à 12 minutes de cuisson. À la sortie du four, les cookies sont encore mous. Ils durciront en refroidissant. Laisser refroidir sur une grille pour qu'ils soient croustillants à l'extérieur mais gardent leur moelleux à l'intérieur.