

Menu



Entrée : soupe de cresson et ses croutons

Cresson, pommes de terre, échalotes, eau, beurre, bouillon en cube, thym

- Eplucher les légumes
- Faire revenir les légumes dans du beurre
- Ajouter l'eau et le bouillon
- Mixer les légumes
- Servir chaud avec les croutons

Plat principal : feuilletés de saucisse

Saucisses, pâte feuilletée, jaune d'œuf

- Couper les saucisses en morceaux
- Enrouler les bouts de saucisse dans la pâte feuilletée
- Placer les rouleaux ainsi obtenus sur une plaque
- Mettre du jaune d'œuf sur chaque feuilleté
- Mettre les feuilletés à cuire au four
- Servir chaud



Dessert: rochers à la noix de coco

Œufs, sucre, sucre vanillé, poudre de noix de coco, sel

- Mélanger les ingrédients dans un saladier
- Faire des boulettes avec le mélange
- Mettre les rochers à cuire au four
- Servir frais

On a lu les recettes, on a cuisiné, on a observé, on a expliqué, on a répété, on a partagé... **et on s'est régalés !**