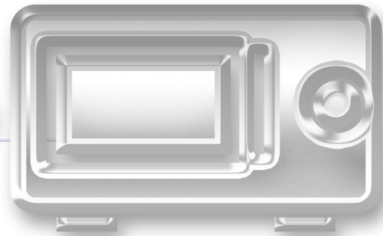


Voici les menus que la Cuisine de St Quentin te propose pour les prochains mercredis avec une idée recette à réaliser avec tes amis !!



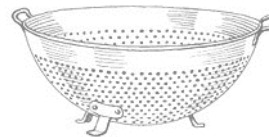
Mercredi 06 Septembre 2017

Tomate au basilic
Paupiette de lapin
Aux pruneaux — Purée
Tarte aux pommes



Mercredi 13 Septembre 2017

Salade roméo
Omelette
Pdt rissolées / Ratatouille
Fromage blanc aromatisé



Mercredi 20 Septembre 2017

Salade maria
Cuisse de poulet
Duo h. vert / h. beurre
Beignet aux pommes

Mercredi 27 Septembre 2017

Potage légumes
Normandin sauce échalote
Gratin brocolis / pdt
Crème dessert vanille



Bananes caramel et chocolat

*Pour 4 personnes : 4 bananes ~ 15 c. à soupe de sucre semoule
~ 1 tablette de chocolat noir ou au lait ~ 1 noix de beurre*

Prendre une casserole, y verser le sucre. Faire chauffer à feu moyen. Remuer jusqu'à ce que ça brunisse. Arrêter la caramélisation avec une noix de beurre. Placer la casserole hors du feu. Éplucher les bananes et les couper en rondelles. Les répartir sur 4 petites assiettes à dessert. Dans une deuxième casserole, faire fondre le chocolat à feu doux. Verser le caramel puis le chocolat fondu sur les bananes.

Bon appétit bien sur !

Petite astuce du chef : Tu peux parsemer tes bananes d'amandes effilées !!

Voici les menus que la Cuisine de St Quentin te propose pour les prochains mercredis avec une idée recette à réaliser avec tes amis !!



Mercredi 27 Septembre 2017

Potage légumes
Normandin sauce échalote
Gratin brocolis / pdt
Crème dessert Vanille

Mercredi 04 Octobre 2017

Pamplemousse et sucre
Cordon bleu
Petit pois / Carottes
Ile flottante

api



Mercredi 11 Octobre 2017

Salade russe (pdt radis
cornichons oignons aneth
mayonnaise ketchup)
Saucisse knacki
Flageolets cuisinés
Pêche au sirop

Mercredi 18 Octobre 2017

Concombre bulgare
Colin meunière
Riz à la tomate
Velouté fruit



Pop corn

*Pour 6 personnes : 150 de maïs à pop corn ~ 1 cuillère à soupe d'huile
~ sucre en poudre*

Dans une casserole, verser l'huile et recouvrir le fond de la casserole de maïs. Mélanger avec une cuillère en bois. Faire chauffer à feu très doux avec un couvercle (transparent c'est mieux pour voir le pop corn sauter). Eteindre le feu et soulever le couvercle une fois que les grains de maïs ont fini d'éclater. Verser le pop corn dans un saladier et le saupoudrer de sucre en poudre.

Bonne dégustation bien sur !

Astuce du chef : Si tu préfères le salé, n'hésites pas à remplacer le sucre en poudre par du sel !