

Menus semaine du 15 au 21 février 21

Lundi

Et si vous accompagniez ce délicieux velouté d'un œuf à la coque



Velouté de poireaux panais

Par jacqueline8549

Mardi

Aujourd'hui c'est Mardi Gras : crêpes, bottereaux, gaufres... tout est permis !
Alors hop, mon super moule gaufres Guy Demarle et 8 gaufres cuites en une fois !!!
Et avec la sauce caramel de Martine, vous allez vous régaler.

Moule 8 gaufres Guy Demarle : 47,5€ à retrouver sur notre boutique en ligne
votre conseillère -référente :
Céline Cottenceau
0684220712



Sauce caramel au beurre salé à tartiner

Par martine_mecoli



Gaufres sucrées

Par Chef Laurent Deregnaucourt

Mercredi

Aujourd'hui, pour l'entrée en Carême, les Chrétiens sont invités à jeûner. Chez nous ce sera donc bol de riz cuit à la vapeur avec cette recette que je réalise au moins 2 à 3 fois par mois avec du riz thaï 1/2 complet (temps cuisson riz 12mn)



Riz vapeur le meilleur

Par valeriec_471b

Jeudi

Ce soir retrouvons-nous en live Facebook à 18h30 pour réaliser chacun chez soi cette recette de gougères



Gougères

Par martine_mecoli

Vendredi

Une recette idéale sur des toasts pour un apéro Skype ou dans des Bagels maison pour fêter en famille le début des vacances ☺

Moule 8 donuts Guy Demarle (47,5€) & levures pains (4,5€ le paquet de 5 sachets - DLUO 03/22)
à retrouver sur notre boutique en ligne
votre conseillère -référente :
Céline Cottenceau
0684220712



Rillettes moelleuses aux deux saumons

Par Chef Ulric Durnez



Bagels (atelier New-York)

Par celinec_3f77

Samedi



Mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne (ma version)

Par cathybeal

Dimanche

Pour ce midi, un dessert rapide et élégant : la panna cotta

Traditionnel avec un coulis de framboises ou plus original sans lactose (lait de coco), avec des morceaux d'ananas et un fruit de la passion ... succès garanti !



PANNA COTTA

Par ANNE MEUDIC



PANNA COTTA MANGUE-PASSION AU LAIT DE COCO

Par carolinek