

LIVRET DE RECETTES



Par Isabelle DENIS

BRUNCH MAISON

pots : jus d'orange pressé, jus de cranberry, yaourt, confiture de myrtilles, myrtilles.

assiettes : salade mesclun-tomates coeur de boeuf-concombre-fromage de chèvre au lait cru et sa vinaigrette au balsamique et moutarde à l'ancienne, oeufs brouillés, saumon fumé, blinis, fromage frais, morbier, jambon cru, saucisson sec.

corbeille : pains au chocolat, pains au lait, chouquettes.

Muffins à l'orange et aux amandes



Céréales aux clémentines, mini-muffins à l'orange et aux amandes, jus d'orange pressé, brioche et marmelade d'orange

Pour 12 grands muffins

300 g de farine à levure incorporée
125 g de beurre coupé en morceaux
100 g d'amandes effilées
150g de sucre en poudre
170g de marmelade d'oranges
2 oeufs légèrement battus
125 ml de lait

Préchauffer le four à 200-210°C. Graisser la plaque à muffins.

Versez la farine dans un saladier puis incorporez le beurre du bout des doigts.

Ajouter 80g d'amandes, le sucre puis la marmelade, les oeufs et le lait.

Répartissez la pâte dans les moules. Répartissez dessus le reste des amandes.

Faire cuire 20 minutes au four. Laissez reposer les muffins avant de les démouler sur une grille.

A servir tièdes à l'heure du thé entre amis.

Préparer un sirop avec une cuillère de marmelade d'orange et deux cuillères à soupe d'eau dans un bol. Nappez-en les muffins chauds et servez rapidement.

Pancakes



Pancakes, sirops
d'éryable, yaourts, jus
de fruits, thé, compote ...

30 g de beurre

Faire fondre le beurre dans une casserole.

120 g de farine

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure.

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Creuser un puits au milieu et y verser l'oeuf, le lait et le beurre fondu.

1 sachet de levure chimique

Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

1 pincée de sel

Faire chauffer une cuillère d'huile dans la poêle

1 oeuf

Déposer une louche de pâte dans la poêle.

2 dl de lait

Laisser cuire à feu moyen ce première côté ; lorsque pas mal de bulles apparaissent, retourner le pancake.

huile de cuisson

Beignets de crevette de Ayi

Poulet au concombre

Riz blanc, pleurotes sautées, beignets de crevettes



Crevettes décortiquées

gingembre

quelques feuilles de coriandre

farine

sel et poivre

huile à frire

Hâchez finement du gingembre et de la coriandre.

Battre un oeuf dans un bol, verser le gingembre et la coriandre. Saler et poivrer assez lourdement. Mettre une à deux très bonnes cuillères de farine.

Verser les crevettes décortiquées dans la pâte.

Mettre de l'huile dans une poêle et faire chauffer.

Faire frire les crevettes dans l'huile, à l'aide de baguettes, ne pas les faire toucher, les retourner quand c'est doré.

Mettre sur du papier absorbant une fois la cuisson finie.

Dresser à sa guise : chaud ou froid, en apéritif ou en sandwich.

Dressage chinois : tartiner deux tranches de pain de mie avec de la mayonnaise, poser une feuille de salade verte puis trois quatre beignets entre les deux tranches de pain de mie.

Piquer le sandwich avec quelques cure-dents et couper en diagonale avant de servir.

En photo : bol de riz, beignets de crevette et pleurotes sautées à l'ail

Deux gros pilons de poulet dont la chair a été découpée en morceaux

1/4 d'un concombre très froid

2 à 3 c. à café de doubanjiang

1 c. à s. d'huile

sel

Faire chauffer l'huile dans une poêle.

Faire revenir sur feu doux le poulet.

Quand le poulet est à moitié cuit, verser la sauce *Doubanjiang* et mélanger un peu avec le poulet.

Mettre les morceaux de concombre dans la poêle. Bien mélanger. Saler. Servir.

LE QUATRE-HEURE

Adiam condimentum Purus, in consecetur Proin in sapien. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel.

Suspendisse feugiat mi sed lectus aoreet nec interdum

Par Trenz Pruca

Malesuada quis, egestas quis, wisi. Donec ac sapien. Ut orci. Duis ultricies, metus a feugiat porttitor, dolor mauris convallis est, quis mattis lacus ligula eu augue. Sed facilisis. Morbi lorem mi, tristique vitae, sodales eget, hendrerit sed, erat lorem ipsum.

Vestibulum eget purus vitae eros ornare adipiscing. Vivamus nec quam. Integer vestibulum malesuada libero. Sed vehicula fermentum leo. In condimentum. Nullam wisi arcu, suscipit consectetur. Vestibulum imperdiet nonummy sem. Vivamus sit amet erat nec turpis tempus consequat. Praesent malesuada. Donec vitae dolor. Donec at lacus ac mi vehicula bibendum. Donec feugiat tempor libero Aenean ut erat ut nibh commo-

do suscipit. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit.

Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas metus non quam.

Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tinci-

dunt quis Malesuada quis, egestas quis, wisi. Donec ac sapien. Ut orci. Duis ultricies, metus a feugiat porttitor, dolor mauris convallis est, quis mattis lacus ligula eu augue. Sed facilisis. Morbi lorem mi, tristique vitae, sodales eget, hendrerit sed, erat..

Vestibulum usce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas metus non quam.

Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere.

Gaufres allégées



Pour une vingtaine de gaufres légères :

475 g de farine

25 g de levure

50 g de sucre en poudre

4 oeufs

125 g de beurre

37,5 cl de lait

Verser dans une terrine la farine, la levure et le sucre. Y creuser un puits.

Mélanger le lait avec les oeufs battus. Ajouter peu à peu le mélange dans la terrine.

Ajouter le beurre fondu. Une pincée de sel.

Travailler énergiquement la pâte.

Laisser reposer à couvert et à température ambiante pendant 20 minutes.

Il ne reste plus qu'à allumer le gaufrier, le badigeonner d'huile. Une louche. 3 minutes. Croquer.

Citronnade

Blueberry Lemonade



25 june

blueberry lemonade:

1 1/4c. sugar

6 c. water

1 pint blueberries

5 lemons {for 1 c. juice & sliced}

combine 1c. sugar and 1 c. water to make simple syrup.
sugar coat blueberries with 1/4 c. sugar. combine all.
pucker up & give him a sugar-lemon kiss.

Recette et photo :
Jenifer Altman

75 cl d'eau

85 g de sucre

le jus de 3 citrons frais

1 citron coupé en rondelles

Mélanger l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Ajouter le jus de citron, quelques glaçons et rondelles de citrons.

Nota Bene :

Si on veut préparer à l'avance, ajouter au dernier moment les rondelles de citron sinon la citronnade risque d'être trop acide au moment de servir.

Pour décorez, il est possible d'ajouter des myrtilles.

Pour une version un peu plus girly : mettre des mûres à la place des myrtilles et mélanger un peu pour laisser sortir un peu de jus qui va colorer la citronnade.

HIVER

Adiam condimentum Purus, in consecetur Proin in sapien. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel.

Suspendisse feugiat mi sed lectus aoreet nec interdum

Par Trenz Pruca

Malesuada quis, egestas quis, wisi. Donec ac sapien. Ut orci. Duis ultricies, metus a feugiat porttitor, dolor mauris convallis est, quis mattis lacus ligula eu augue. Sed facilisis. Morbi lorem mi, tristique vitae, sodales eget, hendrerit sed, erat lorem ipsum.

Vestibulum eget purus vitae eros ornare adipiscing. Vivamus nec quam. Integer vestibulum malesuada libero. Sed vehicula fermentum leo. In condimentum. Nullam wisi arcu, suscipit consectetur. Vestibulum imperdiet nonummy sem. Vivamus sit amet erat nec turpis tempus consequat. Praesent malesuada. Donec vitae dolor. Donec at lacus ac mi vehicula bibendum. Donec feugiat tempor libero Aenean ut erat ut nibh commo-

do suscipit. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit.

Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas metus non quam.

Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tinci-

dunt quis Malesuada quis, egestas quis, wisi. Donec ac sapien. Ut orci. Duis ultricies, metus a feugiat porttitor, dolor mauris convallis est, quis mattis lacus ligula eu augue. Sed facilisis. Morbi lorem mi, tristique vitae, sodales eget, hendrerit sed, erat..

Vestibulum usce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas metus non quam.

Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere.



養生枸杞麻油雞麵線 SOUPE DE NOUILLES AU POULET À L'HUILE DE SÉSAME ET GOJI



**1 demi poulet (viande avec de la peau, coupée en morceaux
1 paquet de nouilles
1 cuillère à soupe d'huile (香油)
2-3 cuillères à soupe d'huile de sésame noir
5-6 tranches de gingembre
1 petite poignée de goji
1/3 d'une canette d'alcool de riz
200-300 cl d'eau
1 cuillère à café de gros sel
1 cuillère à café de sucre en cristaux
poivre blanc**

Laver les morceaux de poulet et les sécher le surplus d'eau avec de l'essuie-tout.

Peler la peau du gingembre, couper en tranches fines (plus c'est fin meilleur c'est).

Verser une grande cuillère d'huile dans le wok chaud, faire revenir les tranches de gingembre jusqu'à ce que ça sente bon et que le gingembre

prenne une couleur dorée. Verser ensuite 2-3 cuillères d'huile de sésame noir.

Ajouter le poulet dans le wok, le côté avec la peau vers le bas. Mettre sur feu moyen, mettre le couvercle et laisser cuire quelques minutes avant de retourner la viande. Quand les deux côté de la viande changent de couleur, verser l'alcool de riz et un verre d'eau.

Diminuer sur petit feu, et laisser cuire 20-30 mn avec le couvercle. Vérifier pendant la cuisson s'il y a assez de jus de bouillon. Rajouter de l'eau s'il le faut.

Puis ajouter le sucre, le sel et les goji et continuer à cuire 5 mn.

En même temps, faire cuire les pâtes dans une autre casserole pendant 2-3 minutes.

Dans une assiette creuse, verser le poulet à l'huile de sésame ainsi que les nouilles. Assaisonner de poivre blanc. Servir.

Rillettes de saumon

laoreet vestibulum

200 g de saumon frais

150g de saumon fumé

40 g de beurre

1 cuillère à soupe d'aneth ciselé

Faire cuire le saumon au court-bouillon pendant 5 à 7 mn.

Egoutter et laisser refroidir.

Mixer grossièrement les deux saumons et le beurre à l'aide d'un robot.

Ajouter l'aneth.

Placer au réfrigérateur en attendant de manger.

On peut agrémenter ces rillettes de zeste de citron vert ou d'oignons nouveaux émincés, pour relever le goût.

Fusce ac leo
Purus, in consecute-
tuer Proin in sapien.
Fusce urna ma-
gna,neque eget lacus.
Maecenas felis nunc,
aliquam ac, conse-
quat vitae, feugiat at,
blandit vitae, euismod
vel.





Pasta di Viglia - Calamarata

Plat napolitain de Noël



350 g de paccheri di gragnano (sinon, des spaghetti)

300 g d'amandes et coques

6-8 petites tomates en conserve, non pelées

1 gousse d'ail dégermée

pignons et raisins secs de bonne qualité

quelques feuilles de persil plat

huile d'olive vierge extra

Dans une casserole, faire revenir l'ail haché dans l'huile d'olive avec les pignons et les raisins secs. Laisser légèrement colorer.

Ajouter les tomates coupées en deux, puis les coquillages.

Laisser réduire le jus de cuisson.

Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau légèrement salée, portée à ébullition.

Egoutter les pâtes bien al dente. Verser dans la casserole avec la sauce.

A feuux doux, mélanger délicatement pour ne pas abîmer les ingrédients.

Saupoudrer de persil ciselé et servir aussitôt.



Délice chocolaté aux mûres sauvages

dressage :

1 biscuit
1 couche de glaçage-chocolat
1 couche de glaçage-crème
1 couche de mûres
1 couche de glaçage-chocolat
1 biscuit
1 couche de glaçage crème
2 rangées de mûres



biscuits

2 c. à s. de cacao en poudre

5 c. à s. de lait

175 g de beurre doux

100g de sucre en poudre

3 oeufs

175g de farine

1 sachet de levure chimique

60 g d'amandes en poudre (ou d'éclats d'amandes)

Graissez et chemisez de papier sulfurisé 2 moules à fond amovible de 22 cm de diamètre. Préchauffez le four à 160°C/th. 3.

Délayez dans un bol le cacao en poudre avec le lait.

Mettre le sucre et le beurre dans un saladier à température ambiante. Puis travailler à la spatule pour obtenir une mousse de couleur pâle. Ajouter les 3 jaunes d'oeufs un par un, tout en continuant à battre. Verser le liquide chocolaté et remuer

pour bien mélanger.

Incorporer la farine et les éclats d'amandes au mélange chocolaté.

Montez les blancs en neige très très ferme. Les incorporer délicatement à la pâte chocolatée.

Répartir la pâte dans les deux moules et lisser le dessus à la spatule. Laisser cuire 30 à 35 mn.

Sortir le moule du four, démouler sur une grille. Laisser refroidir.

Poser l'un des biscuits sur le plat de service.

Glaçage chocolat

125 g de chocolat noir

60g de beurre doux

1 oeuf

100g de sucre glace

Pendant le refroidissement, préparer le glaçage.

Faire fondre le chocolat noir et le beurre au bain-marie, en remuant de

temps en temps.

Retirer du feu. Incorporer l'oeuf puis le sucre glace et remuer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et brillant.

Glaçage crème

10 cl (env. 100g) de crème liquide

300g de mascarpone

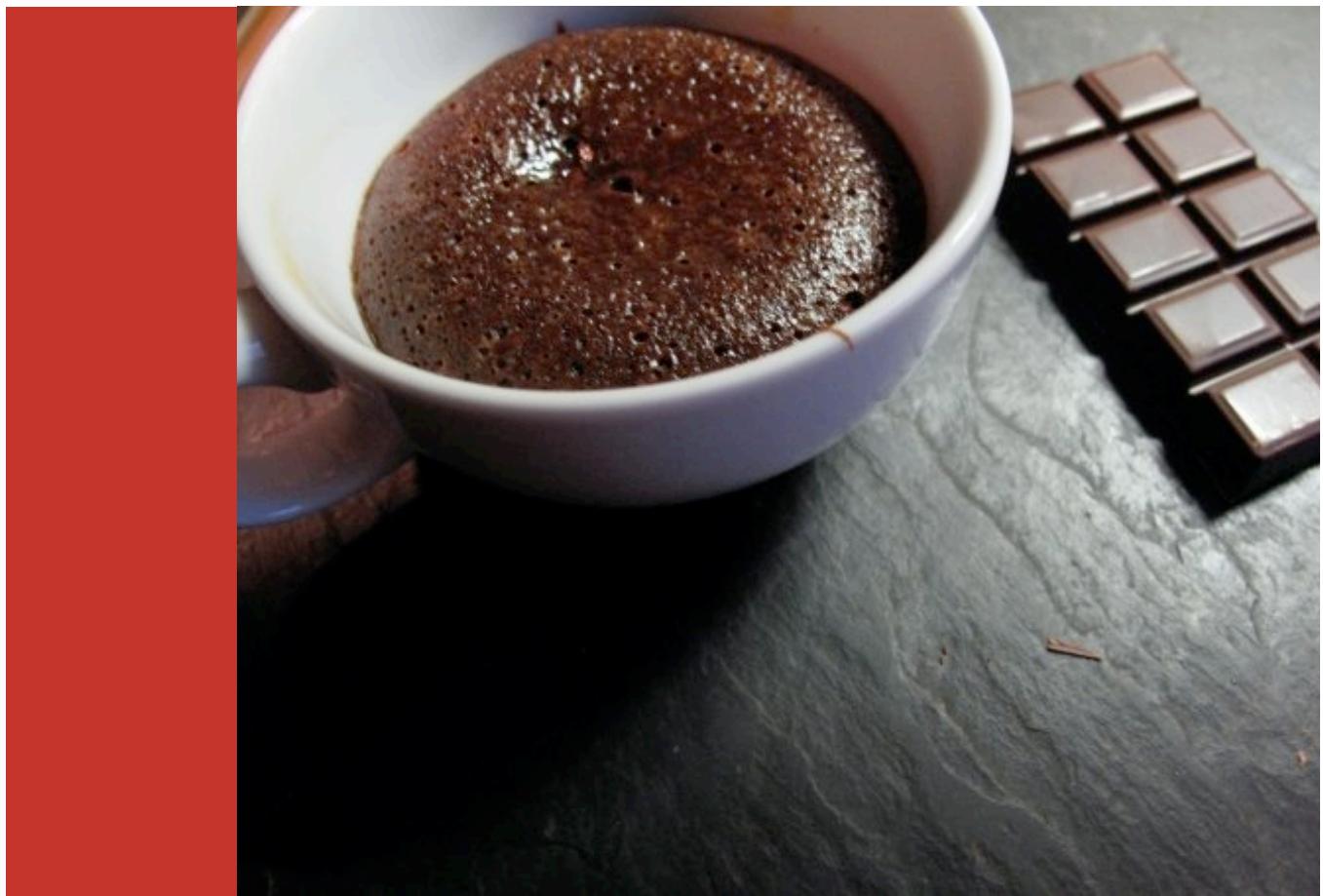
1 gousse de vanille

2 c. à s. de sucre glace

Mettre un saladier au congélateur 5 mn. Le retirer et battre la crème.

Une fois bien montée, fendre la gousse de vanille en deux et mettre les grains dans la crème. Ajouter une cuillère à soupe de sucre et battre de nouveau.

Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène.



Moelleux fondant au chocolat

**150 g de chocolat noir
+ 12 carrés de chocolat
80g + 1 noix DE beurre
4 oeufs
80 g de sucre glace
2 cuillerées rases de farine**

Allumez le four th 7/8 - 220°C.

Beurrer légèrement 6 tasses ou ramequins.

Couper le chocolat et le beurre en morceaux et faire fondre au bain-marie. Puis lissez le mélange.

Battre les oeufs entiers et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

Ajouter la farine, puis le mélange chocolaté en remuant.

Remplir les tasses avec la préparation. Déposer dans chacune d'elles 2 carrés de chocolat.

Faire cuire pendant 10 mn à four chaud et servir aussitôt.

A table :

* saupoudrer chaque tasse d'un peu de sucre glace avant de servir.

* possibilité de remplacer les carrés de chocolat noir par du chocolat au lait, praliné ou blanc.

Tiramisu très chocolat



Dressage, de bas en haut :

- biscuits
- chocolat fondu
- crème
- biscuits
- chocolat fondu
- crème
- cacao en poudre tamisé

3 jaunes d'oeufs
3 blancs d'oeufs
25 g sucre
250 g mascarpone
1 verre de marsala (ou amaretto)
30 biscuits à la cuiller (suivant le ou les moules, le nombre peut varier)
100 g de chocolat noir
250 ml d'eau (ou lait tiède)
5 cuillère à soupe de cacao en poudre

Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer le mascarpone et battre énergiquement.

Monter les blancs en neige et les ajouter au mélange crémeux.

Mettre 3 à 4 cuillères à soupe de cacao en poudre dans l'eau tiède et bien mélanger. Ajouter l'amaretto.

Fondre le chocolat.

Tremper rapidement les biscuits dans le mélange à base d'eau, puis les disposer au fond du ou des moules.

Recouvrir de crème, puis d'une fine couche de chocolat fondu.

Renouveler l'opération pour constituer une seconde couche. Terminer par une couche de crème.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir au moins 12h au réfrigérateur.

Touche finale avant de servir : saupoudrer de cacao en poudre.

Chou rouge allemand

laoreet vestibulum

1/2 chou rouge
1 oignon
1 à 2 cuillère à soupe bombée de miel
1 pincée de clous de girofle
1 cuillère à soupe de bouillon
huile
sel, poivre

Trancher finement le chou rouge et le mettre dans un récipient. Verser immédiatement le vinaigre pour qu'il ne perde pas sa couleur.

"Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In
Condimentum. Nullam Wisi Acru
Suscpit Consectetuer vivamus Lorem
Ipsum Dolor Set Ahmet. Lorem Ipsum
Dolor Set Ahmet In Wisi Acru Suscpit
Consectetuer vivamus."

Leo Praesen

Rcouvrir d'huile le fond d'une cocotte.
Ajouter le miel et l'oignon haché grossièrement.
Faire cuire jusqu'à ce que tout vire au brin.

Verser 1 demi-litre d'eau.
Ajouter le chou, puis le bouillon, sel et poivre, les clous de girofle et si besoin est un peu d'eau.
Faire cuire 90 minutes. Rectifier avec du miel et du vinaigre.

Fusce ac leo
Purus, in consectetur
Proin in sapien. Fusce
urna magna,neque
eget lacus. Maecenas
felis nunc, aliquam ac,
consequat vitae,
feugiat at, blandit
vitae, euismod vel.



Lapin Braisé à l'ail

Adiam condimentum
Purus, in consec-
tuer Proin in sapien.
Fusce urna ma-
gna,neque eget lacus.
Maecenas felis nunc,
aliquam ac, conse-
quat vitae, feugiat at,
blandit vitae, euismod
vel.



une dizaine de gousses d'ail coupées en long

lapin en morceaux

un gros morceau de beurre

sel

poivre

vin blanc

eau

Faire fondre et mousser le beurre.

Faire dorer les morceaux de lapin jusqu'à ce qu'on ne voit plus aucune partie rouge. Saler, Poirer.

Ajouter l'ail puis déglacer avec le vin (un verre). Rajouter de l'eau à moitié puis couvrir et laisser cuire 1 heure à 1 heure et demie selon la taille du lapin.

A la fin de la cuisson laisser le jus réduire jusqu'à 2cm du fond.

Poires pochées

4 poires

1 citron

1 cuillère à soupe de miel d'acacia liquide

100 ml de vin blanc

Pelez les poires, en conservant la queue.

Arrosez-les bien du jus du citron pour les empêcher de noircir.

Dans une casserole, versez 10 cl d'eau, le vin et le miel. Placez les poires égouttées, debout dans la casserole.

Laissez cuire pendant 20 minutes à petits frémissements, en arrosant les poires de temps en temps.

Laissez-les refroidir dans leur sirop.

Ensuite, égouttez les poires et faites réduire le sirop de moitié.

Servir les poires nappées du sirop tiède.

Foie gras

Leo Praesen

Servir une poire pochées accompagnée d'une tranche fine de foie gras, de la fleur de sel et des baies roses.

Dressage à repenser

Fusce ac leo

Purus, in consecetur
Proin in sapien. Fusce
urna magna, neque
eget lacus. Maecenas
felis nunc, aliquam ac,
consequat vitae,
feugiat at, blandit
vitae, euismod vel.



PRINTEMPS

20 Janvier 2006

Adiam condimentum
Purus, in consecete-
tuer Proin in sapien.
Fusce urna ma-
gna,neque eget lacus.
Maecenas felis nunc,
aliquam ac, conse-
quat vitae, feugiat at,
blandit vitae, euismod
vel.

Suspendisse feugiat mi sed lectus aoreet nec interdum

Par Trenz Pruca

Malesuada quis, egestas quis, wisi. Donec ac sapien. Ut orci. Duis ultricies, metus a feugiat porttitor, dolor mauris convallis est, quis mattis lacus ligula eu augue. Sed facilisis. Morbi lorem mi, tristique vitae, sodales eget, hendrerit sed, erat lorem ipsum.

Vestibulum eget purus vitae eros ornare adipiscing. Vivamus nec quam. Integer vestibulum malesuada libero. Sed vehicula fermentum leo. In condimentum. Nullam wisi arcu, suscipit consectetur. Vestibulum imperdiet nonummy sem. Vivamus sit amet erat nec turpis tempus consequat. Praesent malesuada. Donec vitae dolor. Donec at lacus ac mi vehicula bibendum. Donec feugiat tempor libero Aenean ut erat ut nibh commo-

do suscipit. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit.

Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas metus non quam.

Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tinci-

dunt quis Malesuada quis, egestas quis, wisi. Donec ac sapien. Ut orci. Duis ultricies, metus a feugiat porttitor, dolor mauris convallis est, quis mattis lacus ligula eu augue. Sed facilisis. Morbi lorem mi, tristique vitae, sodales eget, hendrerit sed, erat..

Vestibulum usce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas metus non quam.

Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere.



OEUFS DE CAILLE PANÉS

Oeufs à la crème en papillote

**20 oeufs de caille
2 c.à s. de faire
5 c. à s. de chapelure
3 c. à s. de lait
2 oeufs
muscade
sel
poivre
huile arachide**

Faire cuire les oeufs de caille pendant 4 minutes dans l'eau bouillante. Ecaler les oeufs.
Rouler les oeufs dans la farine.

Plonger dans un mélange oeufs-lait-muscade-sel poivre. Assaissonner fortement.

Recouvrir de chapelure.

Recommencer l'opération en plongeant à nouveau les oeufs dans le mélange oeuf-lait et la chapelure.

Puis faire cuire les oeufs par petite quantité dans l'huile chaude.

Servir à l'apéritif ou en entrée avec de la salade.

Compter maximum 3 oeufs de caille par personne.

Pour 1 papillote :

**1 oeuf
5 cl de crème fraîche épaisse
5g de bacon
1 cuillère à soupe de parmesan râpé
1/2 brin de ciboulette ciselée
sel de Guérande
poivre du moulin**

Préchauffer le four à 210°C (th7).

Former un petit contenant avec une feuille de papier sulfurisé.

Dedans casser l'oeuf, mettre 2 cuillère à café de crème fraîche autour, saler, poivrer.

Ajouter du bacon en lanières, saupoudrer de parmesan râpé puis de ciboulette ciselée.

Refermer la papillote en aumônière et la ficeler avec un morceau de cordelette à cuisiner.

Disposer la papillote sur une plaque ou dans un plat allant au four. Enfourner et laisser cuire 12 mn.

Fusce ac leo

Purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna, neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel.



Oeufs aux feuilles de thé 茶葉蛋

Oeufs marbrés

4 oeufs durs
6 g de thé earl grey infusés dans 250 ml d'eau
60 ml de sauce soja
1 cuillère à café de sucre en poudre

Mettre dans un sachet (filtre à thé par ex.):
3 g de poivre du Sichuan 花椒

4 g de gingembre sec (ou 2 g en poudre) 干薑 / 干姜
1 pincée de quatres épices 五香粉
2 g de fleur de lys séchées
2 g de sel 鹽

À la différence de la recette des oeufs aux feuilles de thé, il faut craqueler la coquille de l'oeuf au lieu de l'écaler complètement avant de la faire mijoter dans l'infusion à base de thé.

Cuire pendant 2h, puis laisser refroidir dans le liquide 3h.

Mettre les oeufs durs sans coque dans la casserole, recouvrir à moitié d'eau.

Mettre le sachet d'épices à infuser dans la casserole, laisser 20 mn sur feu doux.

Ajouter la sauce soja et le sucre en poudre, attendre 3 mn.

Retourner les oeufs avec une cuillère.

Nota Bene : *Faire attention à ce que l'oeuf ne colle pas au fond de la casserole.*

Ajouter le thé et laisser sur feu doux pendant 30 mn.

Laisser cuire pendant 1h.

Oeufs marbrés
idée originale de décoration pour une table de Pâques.



Nunc vel purus rhoncus magna



Jus de fraise au lait

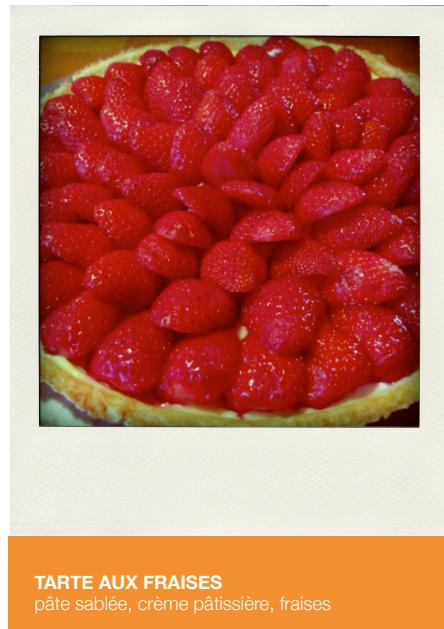
Céréales avec fraises et mûres

Pain toasté tartiné de miel de millet allemand



fraises
crème fouettée
sucre semoule

tarte aux fraises
pâte sablée
crème pâtissière
fraises



TARTE AUX FRAISES
pâte sablée, crème pâtissière, fraises



REVUE DE MODE
Nº nom de la rue
code postal ville

laoreet vestibulum

Par Trenz Pruca

Nullam wisi arcu, suscipit consectetuer. Vestibulum imperdiet nonummy sem. Vivamus sit amet erat nec turpis tempus consequat. Praesent malesuada. Donec vitae dolor. Donec at lacus ac mi vehicula bibendum. Donec feugiat tempor libero.

Adiam condimentum
Purus, in consecete-
tuer Proin in sapien.
Fusce urna ma-
gna,neque eget lacus.
Maecenas felis nunc,
aliquam ac, conse-
quat vitae, feugiat at,
blandit vitae, euismod
vel.

Suspendisse feugiat mi sed lectus aoreet nec interdum

Par Trenz Pruca

Malesuada quis, egestas quis, wisi. Donec ac sapien. Ut orci. Duis ultricies, metus a feugiat porttitor, dolor mauris convallis est, quis mattis lacus ligula eu augue. Sed facilisis. Morbi lorem mi, tristique vitae, sodales eget, hendrerit sed, erat lorem ipsum.

Vestibulum eget purus vitae eros ornare adipiscing. Vivamus nec quam. Integer vestibulum malesuada libero. Sed vehicula fermentum leo. In condimentum. Nullam wisi arcu, suscipit consectetur. Vestibulum imperdiet nonummy sem. Vivamus sit amet erat nec turpis tempus consequat. Praesent malesuada. Donec vitae dolor. Donec at lacus ac mi vehicula bibendum. Donec feugiat tempor libero Aenean ut erat ut nibh commo-

do suscipit. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit.

Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas metus non quam.

Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tinci-

dunt quis Malesuada quis, egestas quis, wisi. Donec ac sapien. Ut orci. Duis ultricies, metus a feugiat porttitor, dolor mauris convallis est, quis mattis lacus ligula eu augue. Sed facilisis. Morbi lorem mi, tristique vitae, sodales eget, hendrerit sed, erat..

Vestibulum usce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas metus non quam.

Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere.



Petits gâteaux aux fruits rouges

En congélatant les framboises et les mûres cueillis pendant l'été, ces petits gâteaux peuvent être faits tout au long de l'année.



125 g de beurre mou

50 g de farine

3 oeufs

50 g maïzena

160 g sucre

1 sachet sucre vanilléée

300g framboises/mûres

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Casser les oeufs et séparer les jaunes des blancs.

Mettre les jaunes dans une jatte avec le beurre et le sucre, puis fouetter jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajouter le sucre vanillé, la farine et la maïzena. Bien remuer.

Battre les blancs en neige ferme et incorporer délicatement à la préparation.

Posez des caissettes de papier de 5 cm de diamètre sur plaque du four.

Répartir la pâte dans les caissettes.

Puis ajouter une framboise et 3 mûres par caissette sur le dessus. (fruits lavés au préalable).

Enfournez et laissez cuire pendant 15 à 20 mn (vérifier au bout de 15 mn).



Tarte aux fruits rouges

Pâte sablée

250 g de farine
70 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
125 g de beurre
1 jaune d'oeuf
un peu d'eau

Blanchir le sucre, l'oeuf avec un peu d'eau dans un bol.
 Sur le plan de travail, mélanger farine+beurre en parcelles+sel jusqu'au sablage. Faire un puits et verser au milieu le mélange sucre+oeuf+eau.
 Incorporer rapidement les éléments à l'aide d'un coupe pâte (sans donner de corps). Serrer doucement la masse entre les mains. Si l'ensemble se tient c'est que l'humidité est suffisante (sinon rajouter un peu d'eau).
 Fariner légèrement le plan de travail et fraiser jusqu'à l'obtention de l'amalgame. Et former la boule.

Une fois la pâte mise en boule, préchauffer le four à 180°C (th.6).

Crème pâtissière (enrichie)

1/2 L de lait
3 jaunes d'oeufs
75 g de sucre
1/2 gousse de vanille
20 g de Maïzena
2 c. à s. de crème liquide

Verser le lait et la gousse de vanille fendue dans une casseroles. Porter à ébullition puis retirer du feu.
 Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre. Une fois le mélange blanchi, verser la maïzena sans arrêter de mélanger, puis le lait chaud en filet.
 Ajouter la crème.
 Reverser le tout dans la casserole et faire épaissir la crème sur feu doux (jusqu'au premier bouillon).

myrtilles

450 g de myrtilles sauvages
2 c. à s. de sucre en poudre

Laver et égoutter les myrtilles.
 Mélanger les myrtilles et le sucre.

Fond de tarte

Beurrer un moule à tarte.

Etaler la pâte (bien fariné le plan de travail et le rouleau à pâtisserie, ça coule facilement), puis foncer le moule à tarte.

Verser la crème dessus.

Enfourner 25 minutes.

Sortir la tarte du four pour y disposer les myrtilles sur la crème ainsi que des **framboises** et des **mûres sauvages**.

Remettre à cuire 5 minutes

Tarte au citron meringuée



Pâte sablée

250 g de farine
80 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
100 g de beurre
1 oeuf entier
2 jaunes d'oeufs

Une fois la pâte mise en boule, préchauffer le four à 180°C (th.6).

Précuire 10 mn.

Crème au citron

75 g de maïzena
200 g de sucre en poudre
125 ml de jus de citron
310 ml d'eau
2 cuillères à café de zest de citron
4 jaunes d'oeufs
60 g de beurre

Dans une casserole verser la maïzena, le sucre, le jus de citron et l'eau. Mélanger bien sur feu doux.

Mettre hors du feu et rajouter les jaunes d'oeuf ainsi que le beurre. Mélanger au fouet tout en remettant sur le feu jusqu'au premier bouillon (la crème aura épaissie).

Verser dans le fond de tarte puis faire cuire pendant 10 mn

Meringue

5 blancs d'oeuf
2 ml de jus de citron par blanc d'oeuf
110 g de sucre en poudre

Dans une terrine, battre les blancs d'oeuf et le jus de citron.

Quand les blancs commencent à monter, verser le sucre en filet tout en continuant de battre.

Mettre la meringue sur le dessus de la tarte au citron puis mettre au four 5mn.

Rouget en papillote

1 rouget (Barbet)
1 courgette
2-3 échalotes (ou 1 grosse)
2 filets d'huile d'olive
2 brins de thym
du gros sel
poivre

Préchauffer le four à 180°C/th.6.

Préparer le poisson (vider, couper, enlever).

Râper les courgettes en fine lamelle.

Couper une large, très large, feuille de papier sulfurisé. Au centre, faire des colonnes avec les rondelles de courgettes, superposer selon sa volonté.

Poser sur les courgettes le poisson et les échalotes coupées finement. Assaisonner ; sel, poivre, thym, huile.

Fermer la papillote et enfourner 20 minutes.



Rouget servi idéalement avec la sauce à l'orange et au romarin.



Filet de Haddock

1 filet de Haddock

Lait

huile d'olive

1 citron vert

Couper le filet de haddock en tronçon suivant le nombre de part nécessaire. Faire tremper dans du lait quelques heures (300g, 3h) pour désaler et atténir.

Bien égoutter (30mn au moins).

Recouvrir le fond d'une poêle d'huile d'olive et faire chauffer.

Frire le poisson, 1 minute côté chair, 2 minutes côté peau (pour un filet plat, à réajuster selon l'épaisseur du filet, peu aller jusqu'à 5 mn de chaque côté). Arroser de jus de citron vert.

Servir avec du riz et des pommes de terre vapeur.



Recette :
Paul Bocuse

Sauce à l'orange et au romarin

pour poisson

2 oranges

3 branches de romarin

10 cl de vin blanc (du Noilly si possible)

300 g de crème fraîche liquide

sel

poivre

Presser les oranges. Verser leur jus dans une casserole avec les aiguilles de romarin et faites réduire à sec à feu moyen. Ajouter le vin et le faire réduire de moitié.

Incorporer la crème et 2-3 pincées de sel et de poivre.

Laisser réduire à feu vif, jusqu'à ce que la sauce soit liée (environ de moitié, soit 10 minutes).

Filtrer la sauce.
Servir dans une saucière.

Cake pruneaux lardons

3 oeufs
150g pruneaux dénoyautés
200g lardons
150g farine avec poudre levante incorporée
130ml lait
100ml huile
100g gruyere râpé
sel poivre

Préchauffer four chaleur tournante 180°C.
mélanger oeufs+farine+huile en filet+lait chauffé
au microonde 1minute.

Ajouter le gruyère, assaisonner, mettre pruneaux
coupés et lardons cuits dégraissés.

Verser dans le moule. 45mn de cuisson.



gâteau-flan de courgettes

500g de courgettes
100g de lardons
2 gousses d'ail
4 oeufs
1 verre de lait (20cl)
10 cl de crème fraîche
huile d'olive
2 cuillères à café de maïzena
100g d'emmental râpé
une pointe de muscade
sel poivre

Peler et couper en fines lamelles la courgette.
Pele et écraser deux gousses d'ail.
Dans une poêle versé 1 cuillère à soupe d'huile
d'olive, faire revenir rapidement l'ail et faire doré
les courgettes. Saler et poivrer. Laisser cuire
10 minutes environ.

Dans un récipient, battre 4 oeufs, puis verser 1
verre de lait (20cl), et 10 cl de crème fraîche, une
pointe de muscade, 2 cuillères à café de maïzena
délayée dans un peu de lait. Bien mélanger. Ajouter
le fromage râpé et les courgettes en dernier.

Huilez avec de l'huile d'olive le moule, verser la
préparation (possibilité de rajouter dans la prépa-
ration des lardons déjà cuits au préalable).

Enfourner à 210°C pendant 30 minutes.



Pana Cotta

Adiam condimentum
Purus, in consec-
tuer Proin in sapien.
Fusce urna ma-
gna,neque eget lacus.
Maecenas felis nunc,
aliquam ac, conse-
quat vitae, feugiat at,
blandit vitae, euismod
vel.



300 ml lait

300 ml crème

2 cuillère à soupe de sucre

1 sachet de sucre vanillé (ou 2 cuillères à café d'extrait de vanille)

1 sachet de gélatine en poudre

huile d'olive (facultatif)

Mélanger le lait, la crème et le sucre dans une casserole. Faire chauffer à feu doux.

Diluer complètement la gélatine avec 2 cuillères à soupe d'eau dans un petit bol.

Quand le mélange dans la casse-role frémit, retirer du feu et incorporer la gélatine dans cette préparation en battant.

(Si l'on ajoute de l'extrait de vanille, laisser refroidir quelques minutes avant.)

Graisser 4 ramequins d'une contenance de 150 ml. Remplir les ramequins et couvrir de film alimentaire. Mettre au réfrigérateur pendant 6h.

Purée d'épinard

cuisson 10 mn 4 pers
1,5 kg d'épinard
1 litres et 1/2 d'eau salée
sel poivre
10 cl de crème fraîche épaisse
50 g de beurre
1 oignon moyen (ou oseille)

Blanchir les épinards :

cuire quelques minutes dans l'eau bouillante pour les attendrir ou enlever leur amertume. Et les rafraîchir à l'eau froide

(*Egoutter - presser, laisser refroidir, mettre au congélateur*)

Faire fondre le beurre, faire blondir l'oignon émincé, ajouter les épinards, saler, poivrer, remuer avec une cuillère en bois. Ajouter la crème 5 mn avant de servir.

* Possibilité de mixer le tout pour une consistance plus onctueuse.



Purée d'épinard

* Servir avec un oeuf dur ou des croûtons frits.

Brandade de morue

1 morue sous vide
pommes de terre
1 oignon
1 noix de beurre
3 brins de persil

Faire désaler la morue dans de l'eau pendant une demie-journée en changeant souvent l'eau.

Faire cuire la morue dans l'eau (environ 30 mn).

La mettre dans un plant, l'émettre et laisser refroidir.

Faire revenir le beurre et l'oignon haché, ajouter la morue émiettée puis les pommes de terre pelées coupées en 4.

Couvrir d'eau et laisser évaporer. Lorsque les pommes de terre ressemblent à de la purée, c'est prêt. Ajouter le persil haché sur le dessus.

Pâtes aux crevettes et pesto

Pour une personne :

4 belles crevettes
1 cuillère à soupe de pesto
1 poignée de pignons de pins
des pâtes (farfadelle)

Faire sauter les crevettes (décortiquées) dans l'huile.

Hors du feu, mettre une bonne cuillère à soupe de pesto dans la poêle, et une poignée de pignons de pin.

Verser les pâtes cuites et égouttées dans la poêle, mélanger le tout.
Servir.



In mi Proin accumsan

Purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna, neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae.

Nunc vel purus rhoncus magna laoreet vestibulum

Par Trenz Pruca

Nullam wisi arcu, suscipit consectetuer. Vestibulum imperdier nonummy sem. Vivamus sit amet erat nec turpis tempus consequat. Praesent malesuada. Donec vitae dolor. Donec at lacus ac mi vehicula bibendum. Donec feugiat tempor libero.

Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetuer posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit Adiam condimentum.

Rus, in consectetuer Proin in sapien. Fusce urna magna, neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel.

Nullam wisi arcu, suscipit consectetuer. Vestibulum imperdier nonummy sem. Vivamus sit amet erat nec turpis tempus consequat. Praesent malesuada. Donec vitae dolor. Donec at lacus ac mi vehicula bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetuer posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetuer.

Consectetuer arcu ipsum ornare pellentesque vehicula, in vehicula diam, ornare magna erat felis wisi a risus. Justo fermentum id. Malesuada eleifend, tortor molestie, a fusce a vel et. Mauris at

“**Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In Condimentum. Nullam Wisi Acru Suscipit Consectetuer vivamus Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet. Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In Wisi Acru Suscipit Consectetuer vivamus.**”

Leo Praesen

suspendisse, neque aliquam faucibus adipiscing, vivamus in. Wisi mattis leo suscipit nec amet, nisl fermentum tempor ac a, augue in eleifend, sit id in vestibulum felis in, sed ligula. In sodales suspendisse mauris quam etiam erat, quia tellus convallis eros rhoncus diam orci, porta lectus esse adipiscing posuere et, nisl arcu vitae laoreet.

Morbi integer molestie, amet gravida suspendisse morbi, amet maecenas, a maecenas mauris neque proin nisl mollis. Suscipit nec nec ligula ipsum orci nulla, in posuere ut quis ultrices, lectus eget primis vehicula velit hasellus lectus, vestibulum orci laoreet inceptos vitae, at consectetuer amet et consectetuer.

Congue porta scelerisque praesent at, lacus vestibulum et at dignissim cras urna, ante convallis turpis duis lectus sed aliquet, at tempus et ultricies. Eros sociis cursus nec hamenaeos dignissimos imperdier, luctus ac eros sed massa vestibulum, lobortis adipiscing Consectetuer arcu ipsum ornare pellentesque vehicula, in vehicula diam, ornare magna erat felis wisi a risus. Justo fermentum id. Malesuada eleifend, tortor molestie, a fusce a vel et praesent.

Adiam condimentum
Purus, in consectetuer
Proin in sapien. Fusce
urna magna, neque
eget lacus. Maecenas
felis nunc, aliquam ac,
consequat vitae,
feugiat at, blandit
vitae, euismod vel.

Fusce ac leo
Purus, in consectetuer
Proin in sapien. Fusce
urna magna, neque
eget lacus. Maecenas
felis nunc, aliquam ac,
consequat vitae,
feugiat at, blandit
vitae, euismod vel.





MAPO-TOFU

Leo Praeser



Dapibus neque lacus vel elit ut vehicula nunc mattis pede

Par Trenz Pruca

Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

* couper le tofu en gros dés, puis rincer à l'eau bouillante

* hâcher la ciboule, l'ail et le gingembre (une cuillère à soupe de chaque)

* faire chauffer la poêle avec l'huile. Faire revenir une petite poignée de poivre du Sichuan pour en faire sortir le goût ;

* ajouter la viande de boeuf hachée et l'émincer. Faire

cuire à moitié puis réserver dans sur une assiette

* dans la poêle vide, mettre de nouveau de l'huile, et 2 cuillers à soupe environ de Doubanjiang豆瓣醬 – pâte

de fèves fermentées (c'est là que se trouve le piment); Si le doubanjiang est toujours un peu trop compact, rajouter du vinaigre chinois ou vinaigre de vin ou bien faute des autres du vin de Shaoxing ;

* faire revenir avec l'ail, le gingembre et la ciboule

* après une minute, ajouter le tofu et le boeuf

* ajouter un peu de vinaigre, un peu de vin de Shaoxing, un peu de weijing. (si ça réduit trop, rajouter du vin de Shaoxing)

* laisser mijoter sur feu doux le temps que la sauce prenne bien dans le tofu.

* servir dans un plat et saupoudrez de ciboule ciselée.

Potage aux boulettes de poulet

4 personnes Prépa 15mn Cuisson 15 mn

2 blancs de poulet

1 oignon

4 morilles séchées

3 tranches de gingembre

1 pincée de poudre de piment

1 oeuf

1 cuillère à café de sel

1/4 de litre de bouillon de poule

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 brins de persil à feuilles plates

À l'aide d'un hachoir, réduire le poulet en miettes.
Hacher finement oignon, gingembre et persil.

Laisser tremper les champignons 15 mn dans l'eau tiède, les égoutter et les découper en menus morceaux.

Dans un saladier, mélanger intimement poulet, oignon, champignons, gingembre, oeuf, sel et piment pour obtenir une pâte. Avec la pâte faire des boulettes.

Dans un casserole, porter le bouillon à ébullition. Y plonger les boulettes, 3 ou 4 à la fois, et laisser cuire sur feu modéré. Dès que les boulettes flotteront à la surface du liquide, retirer les boulettes à l'aide d'un écumoire et les laisser en attente.

Continuer à faire bouillir le consommé pendant 10 mn, en écumant de temps en temps.

Remettre les boulettes dans le bouillon, ajouter l'huile, laisser cuire 1 minute.

Verser le contenu de la casserole dans une soupière, ajouter le persil et servir chaud.

**"Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In
Condinentum. Nullam Wisi Acru
Suscipit Consectetuer viviamus Lorem
Ipsum Dolor Set Ahmet. Lorem Ipsum
Dolor Set Ahmet In Wisi Acru Suscipit
Consectetuer viviamus."**

Leo Praesen

Nota Bene : faire attention à ne pas trop faire cuire les boulettes.

Fusce ac leo
Purus, in consectetur
Proin in sapien. Fusce
urna magna,neque
eget lacus. Maecenas
felis nunc, aliquam ac,
consequat vitae,
feugiat at, blandit
vitae, euismod vel.



Tarte aux brocolis et canard fumé

laoreet vestibulum

1 pâte feuilletée

3 oeufs

20 cl de crème fraîche

20 cl de lait muscade

une grosse tête brocolis

magret de canard fumé dégraissé et émincé

une poignée de pignons de pin

parmesan grossièrement râpé

Préchauffer le four th.6.

Tapisser le moule d'une feuille de papier sulfurisé.

Etaler la pâte dessus, et la piquer à l'aide d'une fourchette.

Faire bouillir de l'eau et laisser les brocolis s'atténir, égoutter et couper la tête en petits bouquets.

Mettre les pignons de pin, et les tranches de canard au fond de la tarte, puis saupoudrer d'un peu de parmesan, ajouter les brocolis.

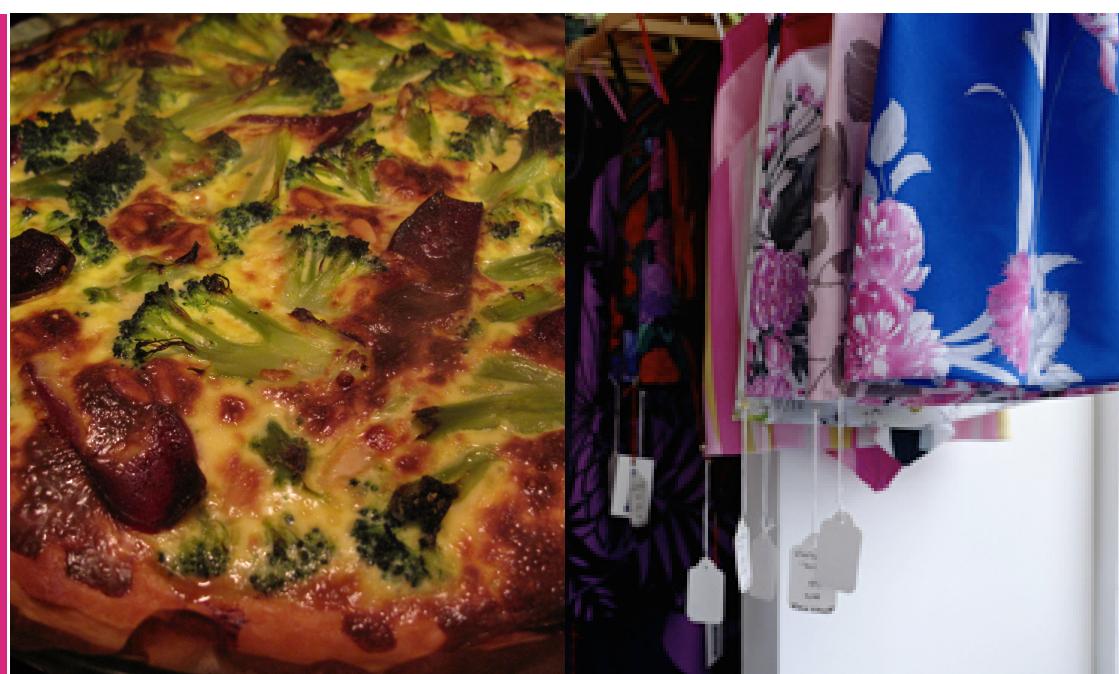
Dans un saladier, mélanger les oeufs, la crème et le lait, sel et poivre. Verser le mélange dans le fond de tarte.

Saupoudrer encore d'un peu de parmesan avant d'enfourner 30 minutes.

"Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In
Condimentum. Nullam Wisi Acru
Suscpit Consectetuer vivamus Lorem
Ipsum Dolor Set Ahmet. Lorem Ipsum
Dolor Set Ahmet In Wisi Acru Suscpit
Consectetuer vivamus."

Leo Praesen

Fusce ac leo
Purus, in consectetur
Proin in sapien. Fusce
urna magna, neque
eget lacus. Maecenas
felis nunc, aliquam ac,
consequat vitae,
feugiat at, blandit
vitae, euismod vel.



Crémet d'Anjou

6 blancs d'oeufs
1 pincée de sel
250 ml crème liquide bien froide
250 ml fromage blanc
100 g sucre en poudre
(1 sachet sucre vanillé facultatif)

ustensiles :
1 passoire
1 carré de gaze

Mélanger et fouetter le fromage blanc et la crème fraîche liquide dans un saladier très froid, en ajoutant le sucre petit à petit pour obtenir une crème chantilly.

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
Incorporer délicatement à la chantilly.

Mettre la passoire au-dessus d'un récipient, puis garnir de gaze le fond de la passoire.
Verser dedans le mélange et laisser reposer au minimum 8 heures au réfrigérateur pour que la préparation s'égoutte bien.

Démouler le crémet et servir avec des fruits rouges ou du coulis et du sucre.



Feugiat consequat
Purus, in consecete-
tuer Proin in sapien.
Fusce urna ma-
gna,neque eget lacus.
Maecenas felis nunc,
aliquam ac, conse-
quat vitae, feugiat at,
blandit vitae, euismod
vel.



Crevettes des îles

Leo Praesens



Dapibus neque lacus vel elit ut vehicula nunc mattis pede

Par Trenz Prucha

Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmori tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

Pour 4 personnes :

- 300 ou 500 grammes de crevettes (pas trop petites) congelées (comme je l'ai dit, on vide les placards et le congélo ; mais des crevettes fraîchement pêchées font bien sûr l'affaire!!)
- 1 gros oignon
- 2 tomates
- 1 boite de lait de coco (ou crème de coco, les deux font l'affaire)

- une noisette de beurre

- sel

- poivre

*couper l'oignon en quartier et couper grossièrement en tranche. Faire fondre la noisette de beurre et faire revenir les oignons.

*Ajouter les crevettes et laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que les crevettes soient presque cuites.

*Couper les tomates grossièrement (comme l'oignon) et mettre dans la poêle. Attendre 2 minutes avant d'ajouter le lait de coco. Bien mélanger, le lait va petit à petit se colorer. Saler, poivrer. Server

Deux accompagnements pour ce plat : le riz ou les pâtes. Mes convives ont une préférence pour les tagliatelles.

Quelques feuilles de salade verte en plus peuvent aussi égayer ce plat.

Roasted Asparagus Soup

Iaoreet vestibulum

Par Trenz Pruca

Roasted Asparagus Soup

serves 2

4 cups coarsely chopped asparagus
3 cloves garlic, smashed
1 onion, coarsely chopped
1 tbs olive oil
1 1/2 cups chicken stock
1/2 cup heavy cream or milk
salt & pepper

preheat oven to 400 degrees F. toss asparagus, garlic, onion and olive oil on a sheet pan and season with salt and pepper. roast 20 minutes or until tender. transfer to a food processor or blender and add stock and cream. puree until smooth and season to taste. serve warm or chilled.

recette et photo de Pictures and Pancakes

Purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel.



"Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In Condimentum. Nullam Wisi Acru Suscipit Consectetuer vivamus Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet. Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In Wisi Acru Suscipit Consectetuer vivamus."

Leo Praeser

Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit Adiam condimentum.

Rus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis.

Nullam wisi arcu, suscipit consectetur. Vestibulum imperdiet nonummy sem. Vivamus sit amet erat nec turpis tempus consequat. Praesent malesuada. Donec vitae dolor. Donec at lacus ac mi vehicula bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur.



Consectetuer arcu ipsum ornare pellentesque vehicula, in vehicula diam, ornare magna erat felis wisi a risus. Justo fermentum id. Malesuada eleifend, tortor molestie, a fusce a vel et. Mauris at suspendisse, neque aliquam faucibus adipiscing, vivamus in. Wisi mattis leo suscipit nec amet, nisl fermentum tempor ac a, augue in eleifend, sit id in vestibulum felis in, sed ligula. In sodales suspendisse mauris quam etiam erat, quia tellus convallis eros rhoncus diam orci, porta lectus esse adipiscing posuere et, nisl arcu vitae laoreet.

Morbi integer molestie, amet gravida suspendisse morbi, amet maecenas, a maecenas mauris neque proin nisl mollis. Suscipit nec nec ligula ipsum orci nulla, in posuere ut quis ultrices, lectus eget primis vehicula velit hasellus lectus, vestibulum orci laoreet inceptos vitae, at consectetur amet et consectetur.

Congue porta scelerisque praesent at, lacus vestibulum et at dignissim cras urna, ante convallis turpis duis lectus sed aliquet, at tempus et ultricies. Eros sociis cursus nec hamenaeos dignissimos imperdiet, luctus ac eros sed massa vestibulum, lobortis adipiscing Consectetuer arcu ipsum ornare pellentesque vehicula, in vehicula diam, ornare magna erat felis wisi a risus. Justo fermentum id. Malesuada eleifend, tortor molestie, a fusce a vel et praesent.



魚香肉餅

Leo Praeser



Dapibus neque lacus vel elit ut vehicula nunc mattis pede

Par Trenz Pruca

Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis.

Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim

diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit.

Maecenas non quam. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Aliquam pede. Proin neque est Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis. Cras erat. Aliquam pede. Aliquam pede. Proin neque est vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Aliquam pede. Proin neque est Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula.



人參山藥（火+靠）魚

Leo Praeser



Dapibus neque lacus vel elit ut vehicula nunc mattis pede

Par Trenz Pruca

Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis.

Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim

diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit.

Maecenas non quam. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Aliquam pede. Proin neque est Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis. Cras erat. Aliquam pede. Aliquam pede. Proin neque est vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Aliquam pede. Proin neque est Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula.



M

Leo Praesen



Dapibus neque lacus vel elit ut vehicula nunc mattis pede

Par Trenz Pruca

Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis.

Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim

diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit.

Maecenas non quam. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Aliquam pede. Proin neque est Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis. Cras erat. Aliquam pede. Aliquam pede. Proin neque est vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Aliquam pede. Proin neque est Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula.



三鮮菜豆粥

Leo Praeser



Dapibus neque lacus vel elit ut vehicula nunc mattis pede

Par Trenz Pruca

Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis.

Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim

diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit.

Maecenas non quam. Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Aliquam pede. Proin neque est Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis. Cras erat. Aliquam pede. Aliquam pede. Proin neque est vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Aliquam pede. Proin neque est Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula.

Veau aux légumes printaniers

Par Trenz Pruca

Couper en deux ou grossièrement les oignons nouveaux et hâcher deux échalottes. Peler et couper en quatre les pommes de terre nouvelles.

Dans un plat en fonte, faire revenir dans du beurre les oignons et l'échalotte, puis faire dorer les morceaux de veau.

Ajouter les pommes de terre et les petits pois frais au veau. Faire revenir encore un peu.

Recouvrir le tout d'eau et laisser cuire sur feu doux-moyen pendant 30mn-1h. Rectifier l'assaisonnement avec une ou deux pierres de sucre avant d'enlever du feu et de servir.



"Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In Condimentum. Nullam Wisi Acrus Suscipit Consectetuer vivamus Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet. Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In Wisi."

Leo Praesens

Blanquette de dinde pulvinar sagittis enim

Par Trenz Pruca

faire cuire les morceaux de dinde avec de l'oignon (2ou3) a voir couper en lamelles dans de l'eau salee egouter les morceaux et les oignons en conservant le jus pour la sauce, tu piques les morceaux avec 1 couteau tu verras pour la cuisson 15- 20mn , tu peux les laisser refroidir ce

n'est pas grave dernière étape mettre du beurre dans 1 sauteuse par exemple faire revenir les morceaux de dinde ajouter 1 c a soupe de farine , tu retournes des morceaux avec 1 cuillere en bois ou autre , tu filtres le jus de cuisson avec 1 passoire pour avoir 1 liquide presentable tu en verse sur tes morceaux tu melanges tu fais cuire et rechauffer morceau en meme temps (s'ils etaient froids) sale poivrer et a la fin creme fraiche et jaune d'oeuf (facultatif) riz en accompagnement pour qu'il y ai assez de sauce pour tout le monde voit toi meme la quantite necessaire j'espere que tu vas me comprendre et bon appetit

nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna dolor magna, neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod posuere pretium vel, nunc.

Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, est morbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante aliquam.



In mi Proin accumsan

Purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna, neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae.

Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur

Caviar d'aubergines express

C

1 petite tomate
2 aubergines
1 échalote pelée et émincée
1 gousse d'ail pelée et écrasée
1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
(1 cuillère à café de menthe ciselée)
1 cuillère à café de coriandre ciselée
1 cuillère à café de persil ciselé
poivre
sel

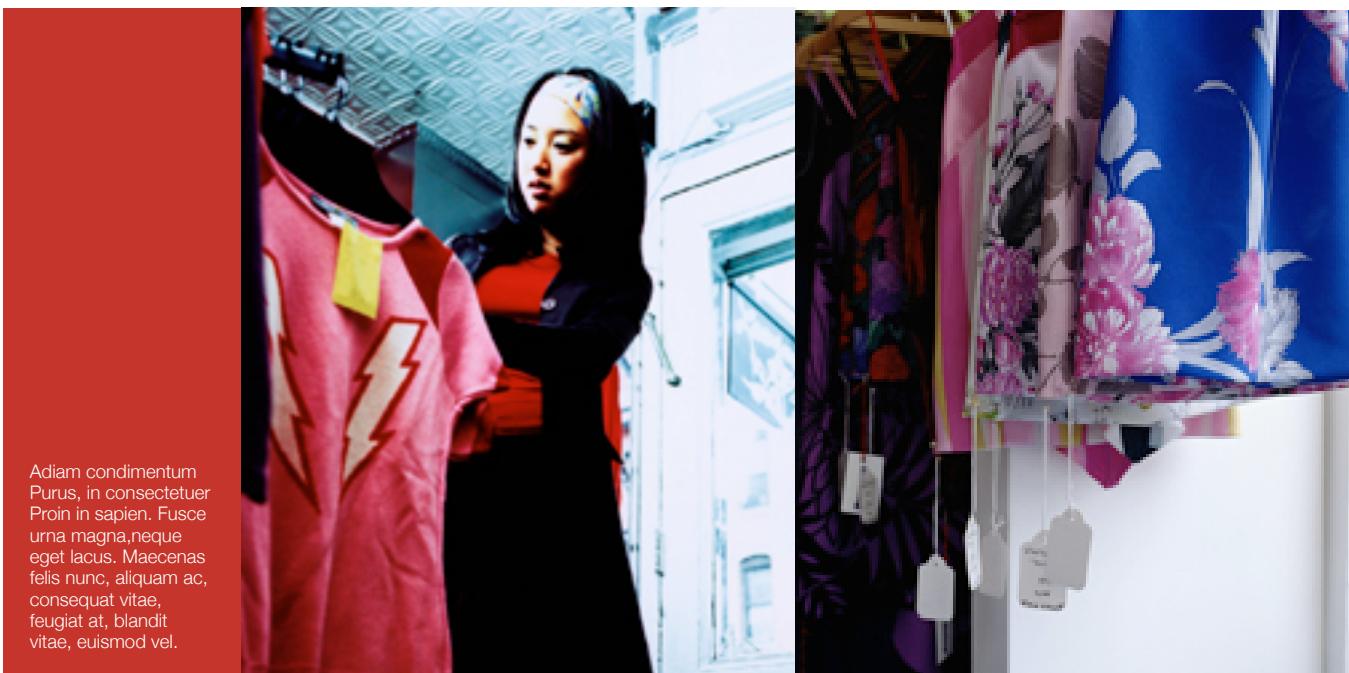
Laver et essuyer les aubergines. Les piquer avec une fourchette. Les faire cuire 9 min au four à micro-ondes à 900 W, puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur et prélevez la chair à l'aide d'une petite cuillère. La laisser égoutter dans une passoire.

Plonger la tomate 30 s dans de l'eau bouillante, puis la peler, la épépiner et la couper en petits dés.

Chauder l'huile dans une casserole et y faire suer l'ail et l'échalote 2 min à feu doux. Ajouter les dés de tomate, le vinaigre et la chair d'aubergine. Saler. Augmenter le feu et poursuivre la cuisson 10 à 15 mn, jusqu'à évaporation de l'eau de végétation. Poivrer. Laisser refroidir et ajouter les herbes. Rectifiez l'assaisonnement. Servir frais.

**"Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In
Condimentum. Nullam Wisi Acru
Suscpit Consectetuer viviamus Lorem
Ipsum Dolor Set Ahmet. Lorem Ipsum
Dolor Set Ahmet In Wisi Acru Suscpit
Consectetuer viviamus."**

Leo Praesen



Adiam condimentum
Purus, in consectetur
Proin in sapien. Fusce
urna magna, neque
eget lacus. Maecenas
fells nunc, aliquam ac,
consequat vitae,
feugiat at, blandit
vitae, euismod vel.

Homard à la Jacques-Cartier simplifiée

**purus sodales mauris,
eu vehicula lectus velit**

4 personnes

**1 homard de 900 g environ 60 g de beurre
2 cuillère à soupe de cognac 2 verres de
crème fraîche, sel, poivre**

Laver le homard, le fendre en deux dans le sens de la longueur, retirer le boyau, la poche à gravier, casser les pinces.

Le faire revenir dans une sauteuse avec 60 grammes de beurre, saler, poivrer.

Terminer la cuisson au four modéré (th.6) pendant 20 mn.

Le retirer sur un plat chaud.

Déglaçer avec le cognac battu dans la crème, faire réduire de moitié sur feu vif.

(Pétrir le corail avec 60 grammes de beurre amolli et 1 cuillerée à soupe d'estragon. Incorporer cette liaison à la sauce, vérifier l'assaisonnement.)

Reconstituer le homard entier, napper avec la sauce. Servir très chaud.

Accompagner d'un vin blanc sec de Vouvray.



"Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In Condimmentum. Nullam Wisi Acru Suscipit Consectetuer viviamus Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet. Lorem Ipsum Dolor Set Ahmet In Wisi."

Leo Praesen



In mi Proin accumsan

Purus, in consectetur Proin in sapien. Fusce urna magna, neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae.

Rasellus hendrerit nibh pulvinar sagittis enim

Par Trenz Pruca

Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, est morbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum.

Apple Brandy

felis eu semper sodales

Par Trenz Prucha
The Philadelphia
makes 1

1 oz high quality gin
1 oz apple brandy
1 tbs meyer lemon juice
2 tsp maple syrup
3 1/2 oz club soda
1 sprig thyme
1 slice of apple

in a cocktail shaker, combine gin, brandy, lemon juice and maple syrup with ice and shake well. pour into a high ball glass, top with club soda and stir. garnish with thyme and apple. enjoy!

Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male.

Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien condimentum.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est semper vitae, tincidunt.

REVUE DE MODE
Nº nom de la rue
code postal ville



Feugiat consequat
Purus, in consecetur Proin in sapien.
Fusce urna magna,neque eget lacus.
Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel.

Nom du destinataire
Nº nom de la rue
code postal ville

milk punch

felis eu semper sodales

Par Trenz Prucha

Milk Punch

Adapted from Canal House, v.2

5 cups of a mixture of whole milk and half-and-half (4:1 is suggested, but I might go more like 3:2 next time)

1 1/2 cups bourbon, another whiskey or brandy

1 cup powdered sugar, sifted

1 tablespoon vanilla extract

Freshly grated nutmeg, for garnish.

In a pitcher, whisk together milk, half-and-half, bourbon, sugar and vanilla. Freeze until slushy, which will take 3 to 4 hours, but you can leave it in there up to a day. Stir before serving it in chilled glasses, finished with a few gratings of fresh nutmeg.

Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est, sagittis at, semper vitae, tincidunt quis, Praesent malesuada. bibendum. Donec feugiat tempor libero. Nam uut, massa. Maecenas vitae ante et lacus aliquam hendrerit. Curabitur nunc eros, euismod in, convallis at, vehicula sed consectetur posuere, eros mauris dignissim diam, pretium sed pede suscipit: Adiam condimentum purus, in consectetur Proin in sapien condimentum.

Fusce urna magna,neque eget lacus. Maecenas felis nunc, aliquam ac, consequat vitae, feugiat at, blandit vitae, euismod vel, nunc. Aenean ut erat ut nibh commodo suscipit. Maecenas non quam. Cras erat. Aliquam pede. vulputate eu, estmorbi tristique senectus et netus et male. Aliquam pede. Proin neque est semper vitae, tincidunt.

REVUE DE MODE

Nº nom de la rue
code postal ville



Feugiat consequat

Purus, in consecetur Proin in sapien.

Fusce urna magna,neque eget lacus.

Maecenas felis nunc, aliquam ac, conse-

quat vitae, feugiat at,

blandit vitae, euismod

vel.

Nom du destinataire

Nº nom de la rue

code postal ville