tes PIQUES EXOTIQUES

En cube ou en étoile, tes piques sont un régal!









il te faut

aure-dents crevettes
eu piques autes

manque jambon

susimi ananas

concembre comté

triangle de jambon passé dans la pique

tes acras

jamben.

Pour faire ces délicieux acras, mélange du thon et des herbes, roule-les entre tes mains, et hop, au four! Voici une variante légère et facile des traditionnels acras de morue frits. Préchauffez le four à 200°C. Votre cuistot en herbe découpe 4 branches de persil, 20 brins de ciboulette et un demi-petit oignon doux. Puis il mélange dans l'ordre 100g de farine,

2 c. à café de levure chimique, 1 oeuf, 200g de

thon au naturel bien égoutté, 1 c. à soupe d'huile, les herbes et l'oignon, et malaxe le tout. Avec cette pâte, il forme

des boules de la taille d'une noix et les dispose sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 20 minutes... et dégustez avec quelques gouttes de citron vert.

tes brochettes

ananas

concombre et crevette manque et auximi.

Ces pages vous sont offertes par le magazine



Téléchargé sur le site

