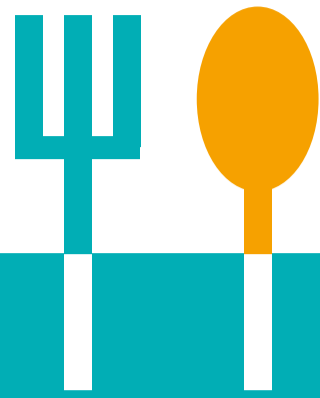
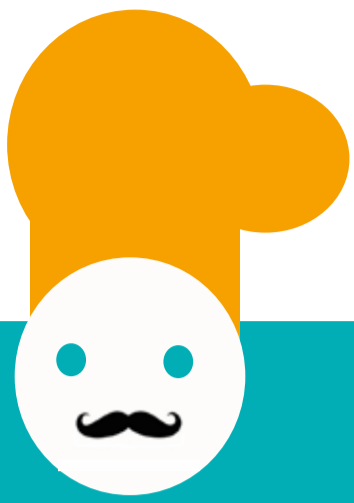


Les Recettes de cuisine par Polen

(6 personnes)



Canapé sur légumes

5,44€
6 personnes



Ingrédients

200g Courgette, 200g carottes, 2 navets, 1 botte de radis, mousse de brebis aux herbes, fleurs (violette, calendula, bourrache, pissenlit...)

Technique (15' de préparation)

- 1- Découper des rondelles fines de légumes.
- 2- Y déposer de la mousse de brebis aux herbes.
- 3- Décorer légèrement avec des fleurs

Bouchées à la mousse de brebis

6,90€
6 personnes



Ingrédients

6 Galettes de blé noir, 200g mousse de brebis aux herbes fleurs (violette, calendula, bourrache, pissenlit...) fines herbes (ciboulette, persil, cerfeuil...)

Technique (15' de préparation) + 2h minimum au frais

- 1- Mettre à plat une galette où deux si elles sont bien fines et étaler de la mousse de brebis sur toute la surface.
- 3- Rouler la ou les galette(s) et envelopper dans un film étirable et mettre au frais.
- 4- Au moment de servir couper le boudin en petits tronçons (mettre les extrémités de côté).
- 5 - Présenter en décorant joliment avec fleurs ou fines herbes.

Recette réalisée
lors de la fête du lait 2014

Conception & impression GAB 56

