

Menus des Mercredis : Janvier / Février 2019

MERCREDI 23 JANVIER

Oeuf dur mayonnaise

Rôti de porc sauce chasseur

Epinard / Pdt

Brie

Mousse chocolat

MERCREDI 30 JANVIER

Pamplemousse et sucre

Filet de poulet sauce paprika

Duo h. vert / h. beurre

Coulommier

Liégeois chocolat

MERCREDI 06 FÉVRIER

Surimi mayonnaise

Cuisse de poulet

Frites

Petit Louis

Ananas

RECETTE DU MOIS

Fondant au chocolat

Pour 6 personnes : 250g chocolat noir ~ 7 oeufs ~ 225g sucre ~ 100g farine ~ 225g beurre

Préchauffer le four à 180°C (th.6).
Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu doux.
Dans un saladier, battre les oeufs et le sucre pour obtenir une pâte mousseuse. Mélanger délicatement le chocolat fondu à la préparation.
Incorporer, peu à peu, la farine tout en mélangeant. Verser la pâte dans des petits ramequins beurrés et farinés. Laisser cuire 8 à 10 minutes. Démouler délicatement et servir aussitôt.

Bon appétit !!

Astuce du chef : Tu peux accompagner ton fondant d'une boule de glace à la vanille. L'effet chaud/froid est irrésistible !!

VACANCES

D'HIVER