

Atelier Ret'z en Cuisine du 5 mai 2020

Croque Saumon

Matériel : poêle, planche à découper, couteau

Recette pour 4 personnes

- 4 tranches de saumon ou truite fumée
- 1 avocat
- 1 pot de ricotta
- 1/2 oignon rouge
- pain de mie (2 tranches par croque, soit 2 tranches par personne) les plus gourmands on prévoit 4 tranches par personne! également possible et plus gourmand à la brioche tranchée....
- 2 tomates
- chapelure
- 2 oeufs

- beurre

Accompagnement salade verte, jeunes pousses... de la verdure!!!!

Aumonières aux fruits

Matériel : cure dents, couteau, four

Recette pour 4 personnes

- fruits (pompes, fraises, ananas, mangue, ce que vous voulez!!!! frais de préférence)
- 1 paquet de feuilles de brick
- sucre ou cassonade ou miel
- crème épaisse ou crème liquide entière (1 c à café par aumonière)