

Fête des mères

Menu gourmand



Soupe froide de tomates fraîches à l'huile d'olive

Garniture : herbes, huile d'olive et citron

Brasser, servir bien froid et garnir

Croquette de homard & crabe, sur mesclun de laitue, mayonnaise aux agrumes et ciboulette

Mettre au four à 400F pendant 10-12 minutes, servir avec salade et mayonnaise aux agrumes. Simplement réchauffer. Ne pas trop cuire.

Trio de brochettes gourmandes

Griller sur le BBQ ou à la poêle à feu vif. Les brochettes sont pré-cuites, faire chauffer 3 minutes de chaque côté.

Servir avec le yogourt au pesto.

Salade d'orzo et petits légumes

Mélanger et servir bien froid.

Feta grillé au four, tomates confites, olives noires

Mettre au four (ou BBQ) à 400F pendant environ 8 minutes. Faire griller le pain naan.

Moelleux au citron et aux fruits (par Josée notre pâtissière)

Sortir du frigo 15 minutes avant de déguster

Markina

prêt-à-manger
buvette