



Atelier de cuisine en direct sur fb
Samedi 4 juillet à 17h

Deux recettes au programme :
Samoussas de légumes et sauce yaourt menthe
& Cake moelleux choco framboises



Le matériel dont vous aurez besoin :



2 poêles



1 grad
cul de poule



1 cul de poule
moyen



1 petit
cul de poule



2 casseroles



1 économiseur



1 spatule



1 fouet



1 planche à
découper



1 couteau



1 pince



1 maryse



1 moule à cake

Votre liste des courses :

Samoussas de légumes et sauce yaourt menthe

- 8 feuilles pour nem ou feuilles de brick.
- 150 g de pommes de terre.
- 1 carotte.
- ½ courgette.
- 1 oignon.
- 1 cuillère à soupe d'herbes ciselées (persil, ciboulette,...)
- 1 cuillère à café de cumin moulu.
- 1 cuillère à café de curry.
- Huile de tournesol pour la cuisson.
- 150 g de yaourt nature.
- ½ botte de menthe fraîche.
- Sel, poivre.



Cake moelleux choco framboises

- 150 g de chocolat noir 55%
- 115 g de beurre
- 120 g d'œufs (2/3 selon la taille)
- 55 g de sucre roux
- 60 g de farine T55
- 1 pincée de sel
- 100g de framboises



RDV le 4 juillet à 17h
dans vos cuisines
avec



COMPTEZ SUR NOUS 