



LOLA 45

à la maison

MENU FÊTE DES MÈRES

Gravlax :

Disposez la rémoulade de patate douce dans une assiette creuse. Déposez les tranches de saumon en fleurettes sur le dessus. Remuer la vinaigrette puis verser dans chacune des assiettes.

Cannellonis:

Dans un four à 425F, cuire les cannellonis dans leur plat sans le couvercle, pendant 20-30 mins. Garnir avec le mélange de croûtons/parmesan/échalote.

Panna Cotta :

Garnir la panna cotta avec le gel d'argousier, les pommes puis le crumble de sarrasin.



LOLA 45

à la maison

MENU CHALET

FAIRE CHAUFFER AU FOUR LES CHURROS À 425F PENDANT 3-4 MINUTES, PUIS LES TREMPER DANS LE SUCRE & LE CHOCOLAT ENSUITE.

Le reste du sac se consomme froid (ne nécessite pas de cuisson). Bon appétit !