https://www.marmiton.org/recettes

Exercice pratique : Blinis au saumon fumé

**Menu de décembre**

PREPARATION **Etape 1**

Laver les poireaux, puis les couper en petits morceaux. Les faire revenir dans une poêle.

**Etape 2**

Ajouter le cidre. Faire chauffer 2 à 3 minutes, saler poivrer, puis ajouter le jus de citron.

**Etape 3**

Couper les tranches de saumon en lamelles puis en carrés. Faire chauffer les blinis

au four 2 à 3 minutes. Les sortir du four.

**Etape 4**

Mettre une ou deux cuillères de poireaux dessus. Ajouter les carrés de saumon. Ajouter une cuillère de crème fraîche sur chaque blini et repasser 5 minutes au four. Servir aussitôt.

Salade mixte / tarte au thon

Saucisse de Toulouse / flageolets à la tomate

Tome / moelleux au chocolat / orange

Salade au surimi / salami

Tartiflette / salade / chèvre

Gâteau au yaourt / ananas

Concombres / haricots verts en salade

Steak / frites

Fromage / fromage blanc

Pizza / rillettes de volaille

Poisson au four / brocolis et pommes de terre

Kiri / clémentine / tarte au chocolat

Soupe poireaux pommes de terre / Salade antillaise

Sauté de dinde aux épices / petit-pois - carottes

Camembert / Danette / cocktail de fruits

12 DEC

MERCREDI

INGREDIENTS

4 Blinis

4 tranches de saumon fumé

3 poireaux

1 verre de cidre

Crème fraîche

1 jus de citron

14 DEC

VENDREDI

13 DEC

JEUDI

11 DEC

MARDI

10 DEC

LUNDI

DEUXIEME SEMAINE