

Spaghetti à la napolitaine

Made in Italy !

Macarons

Un grand classique. Aussi bon au thé, en dessert que n'importe quand =)

Soupe au pistou

Une soupe qui vient du Sud et qui sent bon le basilic et l'ail !

Une fiche pratique pour le CAP. C'est finalement un genre de minestrone avec une sauce au pistou (pesto) qu'on ajoute par dessus.

Lentilles au lard

Que ce soit au petit salé, ou en salade avec un oeuf mollet, les lentilles s'accrochent avec beaucoup de choses.

Moules marinières

La meilleure façon de manger des moules, avec les doigts, façon marinière et des frites !

Savarin à la chantilly

La base du baba au rhum. Cousin germain. Il est tout aussi bon sans alcool avec un sirop bien épicée et une crème chantilly bien épaisse.

Magret de canard à la sauce au poivre

Un bon magret rosé cuit lentement sur la peau avec une sauce au poivre bien relevé, c'est tout ce qu'il faut !

Cassoulet Toulousain

Assez long faire, mais honnêtement ça vaut le coup de le faire au moins une fois dans sa vie !

Bavarois Chocolat blanc et au lait

Un bon dessert qui peut être déclinée sous plein de saveurs différentes !

Avocat crevettes

un hors d'oeuvre traditionnel, mais qui fonctionne bien avec sa sauce cocktail !

Tarmouse à la bragation

Un chou garni de sauce mornay gratiné sur un lit de pâte brisée