

# Poulette cocotte grand-mère

Poulet cuit à l'étouffée. Comme au bon vieux temps des petits plats de ma grand-mère

---

# Travers de porc laqué au miel et gingembre

Tout en épices et en sucré

---

# Velouté Dubarry

Un vrai velouté de choufleur

---

# Gaspacho Andalou

Quand il fait chaud, une bonne soupe froide venue du sud, c'est super sur sa terrasse.

Oui parce que le gaspacho, c'est quand même simple à faire quand on voit le prix en GM...

---

# Soufflés au chocolat

Attention, il faut que les invités soient piles à l'heure

---

# 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 épicé 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