



762, avenue Bloomfield
Outremont QC H2V 3S3

Carotteetpersil@yahoo.ca
Tél. : (514) 274-8969
Télec. : (514) 274-9694

ATELIER DE CUISINE **JE CUISINE SEUL LE SOUPER**

Salade de légumes et vinaigrette aux fines herbes

Mesclun, endive, chou rouge, bébé épinard etc.
2 c. à soupe de basilic et ciboulette
1 c. à soupe de moutarde aux fines herbes
300 ml d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc ou jus de citron
Mélanger les ingrédients et verser la vinaigrette sur la salade.



Crêpes fines au jambon et au gruyère ou

Crêpes fines au saumon fumé, fromage à la crème et ciboulette

Pâte à crêpe

1 ¼ de lait
3 œufs
1 ¼ de farine de blé
½ c. à thé de sel
2 ½ c. à tab de beurre fondu ou huile végétale
2. à tab. de zeste de citron râpé finement (omettre pour les crêpes au jambon)
Mélanger le lait, les œufs, la farine, le sel et le beurre. Ajouter le zeste de citron. Réfrigérer pendant environ 1 heure. Chauffer un poêlon de 6 po de diamètre et cuire les crêpes. Étendre le fromage à la crème et le saumon fumé ou le jambon et le gruyère. Vous pouvez également ajouter des asperges. Rouler la crêpe.