

Recette de cuisine





« Brochettes de légumes et ses sauces »

Voici une recette qui aurait dû être proposée lors de la petite tisane des habitants à la Marelle

« La petite tisane des habitants » qui est un moment d'échange de partage autour de truc et astuce accompagné d'une petite tisane.

Nous n'avons pas pu la faire, alors nous vous la proposons aujourd'hui.

Bon appétit régalez-vous !!

| Pour faire vos brochettes il vous faut : | Pour réaliser vos sauces il vous faut : |
|---|---|
|  Du Choux vert,  Des Carottes,  Du Céleris  Et du radis noir | <p>Sauce curry : 1 yaourt nature ou fromage frais, morceaux d'ail frais ou en poudre et du curry, mixer le tous.</p> <p>Anchoïade : Des anchois, de l'huile d'olive, de l'ail frais ou en poudre et mixer le tous.</p> <p>Tapenade : Des olives vertes ou noires, de l'huile d'olive, de l'ail frais ou en poudre ajoutez si vous le souhaitez-vous des câpres et mixer le tous.</p> |