



Les entrées

Tes invités s'attendent à du salé ?
Raté, on attaque par le sucré !

L'œuf au plat farceur



La fausse salade piémontaise



Miam !



Les plats

Cette fois encore, c'est du sucré !

Le cro'frites surprise



Pour le croque-monsieur

Il te faut :

- 2 tranches de brioche
- 100 ml de lait
- 1 œuf
- un peu de beurre
- ½ sachet de sucre vanillé



1 Passe les tranches de brioche dans un mélange lait-sucre vanillé, puis dans l'œuf battu. Fais dorer les tranches dans une poêle chaude.



2 Pose les tranches et étale une couche de fausse mayo sur l'une et une de faux ketchup sur l'autre. Pose les deux tranches l'une sur l'autre.



3 Râpe un peu de chocolat blanc sur le croque-monsieur pour imiter le gruyère râpé !

Les pâtes bolo mytho



Pour les frites de pommes

Il te faut :

- 2 pommes
- 10 g de beurre
- 1 cuillerée à café de sucre
- un peu de cannelle



1 Découpe les pommes en bâtonnets.



2 Dans une poêle chaude, fais-les dorer avec le beurre, le sucre et de la cannelle. Ne les cuis pas trop, ça doit rester croquant !

Les desserts



Place aux douceurs... Perdu, c'est salé !

L'étonnante île flottante



Soupe de maïs

Œufs en neige au parmesan

Il te faut :

- 1 grande boîte de maïs
- 20 cl de lait de coco
- 25 cl d'eau
- 1 bouillon-cube de légumes
- ½ cuillère à café de curcuma
- 1 œuf
- 1 cuillère de parmesan râpé
- quelques cacahuètes



1 Dans une casserole, verse l'eau, le maïs, le lait de coco, le cube de bouillon émietté et le curcuma. Quand le mélange bout, baisse le feu et laisse cuire 3 minutes. Mixe le tout avec un mixeur à soupe.



2 Casse l'œuf, puis sépare le blanc du jaune. Mets une pincée de sel dans le blanc et monte-le en neige avec un fouet électrique. Quand la neige est bien ferme, ajoute délicatement le parmesan.



3 Dépose une grosse cuillère de blanc sur une feuille d'essuie-tout, et cuis 30 secondes au micro-ondes. Dépose sur ta soupe, puis décore avec quelques cacahuètes cassées en petits morceaux sur le dessus.

Le marbré piégé

Il te faut :

- 5 œufs
- 15 cl de lait
- 250 g de farine
- ½ sachet de levure
- 80 g de parmesan râpé
- 1 cuillère d'huile d'olive
- 100 g de tapenade



1 Dans un saladier, bats les œufs et le lait avec un fouet, puis incorpore peu à peu la farine et la levure. Remue fort pour ne pas faire de grumeaux.



2 Partage la pâte entre deux bols. Dans l'un, verse le parmesan et l'huile. Dans l'autre, ajoute la tapenade et une cuillère de farine. Mélange bien les deux pâtes !



3 Dans un moule à cake, alterne autant de fois que possible une fine couche de pâte à la tapenade avec une autre de pâte au parmesan. Cuis au four 40 minutes à 180° C.

La décoration

En fin de repas, propose à tes invités de manger... le décor !

Il te faut :

- 175 g de fromage blanc
- 1/2 concombre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de jus de citron
- des feuilles de menthe
- 2 biscottes



1 Dans un saladier, mélange le fromage blanc, l'huile, le jus de citron, l'ail écrasé, la menthe ciselée et le concombre coupé en petits cubes. Sale et poivre.



2 Choisis un verre, un pot ou une tasse opaque (on ne doit pas voir à travers). Remplis-le de crème au concombre, puis saupoudre de miettes de biscotte. Plante une belle branche de menthe dedans.

