



MENU DE LA SEMAINE



La tarte fine
aux légumes



La blanquette
de veau



La crème
caramel

La crème au parmesan

100 g de parmesan
20 cl de lait entier
Sel

La pâte sablée

100 g de beurre
50 g de poudre
d'amandes
100 g de farine
3 g de sel
1 oeuf + 1 jaune pour la
dorure

Les légumes

4 oignons cébette
1 trait d'huile d'olive
10 cl de bouillon de
légumes

+ pour la finition *

50 g de fèves
50 g de petits pois
8 asperges vertes
100 g de pois gourmands
50g de chou-fleur
¼ botte de radis
1 trait de vinaigre de xérès
1 gousse d'ail
1 brin de thym

La blanquette

600 g de viande de
veau
1,5 l de bouillon de
légumes
1 bouquet garni
1 clou de girofle
1 pincée de gros sel
25 cl de jus de cuisson
de la blanquette
½ cc d'agar-agar
1 cuil. à café de
moutarde forte
½ jus de citron
1 blanc d'oeuf

Les légumes

2 carottes
8 petits navets
2 poireaux
12 champignons de
Paris
4 oignons cébette
1 trait d'huile d'olive
15 cl de jus de cuisson
du veau

Le caramel

100 g de sucre
100 g de sucre
muscovado **
7,5 cl d'eau

La crème caramel

½ gousse de vanille
50 cl de lait entier
2 oeufs entiers
2 jaunes d'oeufs
100 g de sucre

** à remplacer par du
sucre de canne ou
sucre semoule en
fonction de ce que vous
avez

* À remplacer en
fonction de ce que
vous avez au frais.

