

## IDEES RECETTES

A l'heure du confinement, le service Restauration vous propose quelques idées de recettes qui vont être appréciées par les petits et les grands !

### La recette de Corinne : Cake au thon



**2 boites de thon au naturel**

**2 œufs**

**1 tasse de lait et 50 gr de chapelure**

**Mélanger tous les ingrédients et les transvaser dans un moule à cake beurré.**

**Laisser cuire au four 30 minutes à 180°C.**

**Délicieux et léger !**

## La recette de Chantal : Bruschetta



**1 Tranche de pain**

**1 rondelle de tomate**

**1 tranche de fromage au choix : Chèvre bûche, emmental ou fromage râpé**

**1 filet d'huile d'olive**

**Un peu de basilic**

**Le tout au four à gratiner**

**Les enfants se régaleront à la cantine avec cette recette !**

## La recette de Barbara : Rillettes de sardines



**1 boîte de sardines au citron**

**100g de st Morêt**

**1 cuillère à soupe de jus citron**

**1 cuillère à café de ciboulette ciselée**

**Un peu de poivre**

**Mélanger le tout dans un saladier**

**Mettre au frais**

**Au moment de servir, chauffer des toasts, tartiner et régalez vous et bon appétit !**

## La recette de Barbara : la Pizza niçoise



**250g de farine**

**1/10 de huile d'olive**

**1/10 d'eau tiède**

**1 sachet de levure chimique**

**1 boîte de sauce tomates de 400g**

**100g fromage râpé**

**Quelques olives noires**

**Dans 1 saladier mélanger : 1/10 huile d'olive + 1/10 d'eau tiède + le sachet de levure + la farine**

**Bien mélanger la pâte**

**Laisser reposer 15 minutes**

**Ensuite étaler la pâte**

**Déposer la sauce tomate, les olives et le fromage râpé**

**Vous pouvez rajouter du jambon**

## La recette de Marie-Thé : les Beignets



**250g de farine**

**2 oeufs**

**3 c à s de sucre**

**1/2 sachet de levure chimique**

**1sachet de sucre vanillé**

**Quelques gouttes de fleur d'oranger**

**Mélanger les ingrédients**

**Laisser reposer la pâte 1h à température ambiante**

**Faire des boules avec une grosse cuillère à soupe**

**Faire frire dans de huile bien chaude**

**La recette de Christelle : le Velouté de Carottes au lait de Coco**



**5 carottes bio**

**1 bouillon cube de légumes**

**1L d'eau**

**3 c.s de lait de coco**

**Épices : sel, poivre, ail semoule, cumin**

**Eplucher et couper les carottes**

**Faire cuire dans l'eau avec le cube environ 20 minutes**

**Mixer avec un peu d'eau de cuisson**

**Au moment de servir, ajouter le lait de coco dans chaque bol**