



## Fiche Technique

### ENTREES :

- Mousse de chèvre :  
Démoulez la mousse de chèvre sur votre assiette et servez avec la salsa de tomate.

### PLATS :

- Fish & Chips :  
Préchauffez votre four à 180°C, enfournez dans un plat les frites d'un côté et le poisson de l'autre pendant une dizaine de minute. Chauffer la purée de petit pois au micro-onde ou casserole.

#### Poitrine de porc:

Chauffez le Mijotée dans une casserole couvert à feu doux.

Réchauffer la purée au micro-onde ou dans une casserole à feu doux en remuant régulièrement (pour éviter que la purée n'attache au fond de la casserole).

Chauffer le chou au micro-onde ou dans une casserole avec une noix de beurre a feu doux.

### Desserts :

- Cheesecake chocolat blanc :  
Démoulez le sur votre assiette et vous n'avez plus qu'à déguster.

- Verrine poires et chocolat :  
Vous n'avez qu'à déguster 🍫😊.

BON APPETIT 😊

Prenez bien soin de vous 🥰