|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Mention complémentaire  Employé Traiteur  Extrait de nos recettes à base de  ***Yaourt*** | Résultat de recherche d'images pour "lycée a dumas sigle illkirch"  Résultat de recherche d'images pour "sigle CNIEL" |

Les bienfaits du Yaourt nature ne sont plus à démontrer, Pour le plaisir de votre palais, nous avons élaboré six nouvelles recettes d’inspirations de la cuisine traditionnelle, de la street-food et de la cuisine du monde. En toute simplicité, en voici une spécialement pour vous ! Bonne dégustation.

**Bavaroise de petits pois au Yaourt**

* Cuire les petits pois à l’anglaise.
* Placer la gélatine dans l’eau froide afin de la ramollir.
* Mixer les petits pois avec le bouillon de volaille, le yaourt.
* Passer au chinois tout en foulant.
* Chauffer la crème, fondre la gélatine, ajoutée à votre pulpe de petit pois, bien mélanger, ajuster l’assaisonnement.
* Verser en verrine
* Réfrigérer 2 h environ

500 g petits pois

200 g bouillon de volaille

200 g yaourt nature

3 feuilles de gélatine



*Retrouvez sur notre site Internet,*

*Prochainement toutes nos recettes.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lycée Alexandre Dumas - 2 Rue Eugénie Brazier - 67404 Illkirch-Graffenstaden  Tél: +33 - 03 88 65 30 30 / ce.0670087f@ac-strasbourg.fr | | |
|  | Mention complémentaire  Employé Traiteur  Extrait de nos recettes à base de  ***Yaourt*** | Résultat de recherche d'images pour "lycée a dumas sigle illkirch"  Résultat de recherche d'images pour "sigle CNIEL" | |

Les bienfaits du Yaourt nature ne sont plus à démontrer, Pour le plaisir de votre palais, nous avons élaboré six nouvelles recettes d’inspirations de la cuisine traditionnelle, de la street-food et de la cuisine du monde. En toute simplicité, en voici une spécialement pour vous ! Bonne dégustation.

**Bavaroise de petits pois au Yaourt**

* Cuire les petits pois à l’anglaise.
* Placer la gélatine dans l’eau froide afin de la ramollir.
* Mixer les petits pois avec le bouillon de volaille, le yaourt.
* Passer au chinois tout en foulant.
* Chauffer la crème, fondre la gélatine, ajoutée à votre pulpe de petit pois, bien mélanger, ajuster l’assaisonnement.
* Verser en verrine
* Réfrigérer 2 h environ

500 g petits pois

200 g bouillon de volaille

200 g yaourt nature

3 feuilles de gélatine



*Retrouvez sur notre site Internet,*

*Prochainement toutes nos recettes.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lycée Alexandre Dumas - 2 Rue Eugénie Brazier - 67404 Illkirch-Graffenstaden  Tél: +33 - 03 88 65 30 30 / ce.0670087f@ac-strasbourg.fr | | |
|  | Mention complémentaire  Employé Traiteur  Extrait de nos recettes à base de  ***Yaourt*** | Résultat de recherche d'images pour "lycée a dumas sigle illkirch"  Résultat de recherche d'images pour "sigle CNIEL" |

Les bienfaits du Yaourt nature ne sont plus à démontrer, Pour le plaisir de votre palais, nous avons élaboré six nouvelles recettes d’inspirations de la cuisine traditionnelle, de la street-food et de la cuisine du monde. En toute simplicité, en voici une spécialement pour vous ! Bonne dégustation.

**Sauce yaourt pour maki**

225 g yaourt nature bio

60 g vinaigre balsamique

* Dans un bol, mélanger le yaourt et le vinaigre balsamique.
* Ajouter la moutarde, les herbes de Provence, l’ail finement hachée, le sel, le poivre et la sauce soja.
* Mélanger vigoureusement le tout.

8 g moutarde

2 gousses d’ail

10 g soja



*Prochainement toutes nos recettes.*

|  |
| --- |
| Lycée Alexandre Dumas - 2 Rue Eugénie Brazier - 67404 Illkirch-Graffenstaden  Tél: +33 - 03 88 65 30 30 / ce.0670087f@ac-strasbourg.fr |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Mention complémentaire  Employé Traiteur  Extrait de nos recettes à base de  ***Yaourt*** | Résultat de recherche d'images pour "lycée a dumas sigle illkirch"  Résultat de recherche d'images pour "sigle CNIEL" |

Les bienfaits du Yaourt nature ne sont plus à démontrer, Pour le plaisir de votre palais, nous avons élaboré six nouvelles recettes d’inspirations de la cuisine traditionnelle, de la street-food et de la cuisine du monde. En toute simplicité, en voici une spécialement pour vous ! Bonne dégustation.

**Sauce yaourt pour maki**

225 g yaourt nature bio

60 g vinaigre balsamique

* Dans un bol, mélanger le yaourt et le vinaigre balsamique.
* Ajouter la moutarde, les herbes de Provence, l’ail finement hachée, le sel, le poivre et la sauce soja.
* Mélanger vigoureusement le tout.

8 g moutarde

2 gousses d’ail

10 g soja



*Prochainement toutes nos recettes.*

|  |
| --- |
| Lycée Alexandre Dumas - 2 Rue Eugénie Brazier - 67404 Illkirch-Graffenstaden  Tél: +33 - 03 88 65 30 30 / ce.0670087f@ac-strasbourg.fr |