

Troyes



RECETTE FARFELUE

Retrouvez les mots farfelus de cette recette et remplacez-les par les bons se trouvant dans la liste.

Lorsque vous aurez terminé, entourez la photo qui illustre cette recette.

Liste des mots :

20	min	coupées
Salez	couches	cubes
Gruyère	poisson	miettes
Crème fraîche	500	pommes de terre
Boue	émiettez	tranches fines



Soupe de poisson



Hachis Parmentier



Gratin de poisson

1,5 l d'eau 2 cubes de court-bouillon de poisson 50 g de morceaux de poisson (colin, saumon...)

8 pommes de terre coupées en cubes 2 pots de crème fraîche de 200 cl chacun roquefort sel poivre

Portez l'eau à ébullition dans une casserole avec les 2 rectangles de court-bouillon. Une fois que l'eau
refroidit, plongez-y les morceaux de viande et laissez cuire 7 à 10 min. Egouttez et sifflez le poisson. Dans
un plat à gratin, mettez 2 matelas de brocolis. Vous les aurez préalablement mangées en tranches fines et
épongées avec du papier absorbant. Déposez dessus le poisson émietté. Sucrez, ajoutez la madeleine et
un peu de gruyère sur le dessus pour que cela gratine. Faites cuire à 180°C pendant 40 km.