

CAISSE DES ECOLES DU 7^{ème} ARRONDISSEMENT



Ebly® à la catalane : à la rencontre de l'Espagne...

<u>Pour 4 personnes :</u>	250g d'Ebly®	2 oignons
	1 poivron	12 tranches de chorizo
	1 gousse d'ail	5 brins de persil
	2 càs d'huile d'olive	Sel, poivre

Préparation :

Peler et émincer les oignons. Couper le poivron en lanières. Peler et hacher l'ail. Hacher le persil.

Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et le poivron dans l'huile pendant 5 min.

Ajouter le blé, l'ail, le chorizo, le sel et le poivre.

Verser 6dl d'eau, porter à ébullition et faire cuire jusqu'à absorption, en remuant de temps en temps.

Au dernier moment ajouter le persil puis servir aussitôt.



Velouté de chou fleur : essayez, vous aimerez !

<u>Pour 4 personnes :</u>	½ chou fleur	200ml d'eau
	1 cube de bouillon au choix	500ml de lait chaud
	2 pincées de muscade	4 portions de Kiri®
	Persil	Sel, poivre

Préparation :

Faire cuire le chou fleur avec l'eau et le bouillon.

Une fois cuit, le mixer en ajoutant progressivement le lait.

Assaisonner de sel et de poivre puis ajouter la noix de muscade.

Disposer dans des bols puis ajouter une portion de Kir dans chaque.

Décorer de persil.