

CAISSE DES ECOLES DU 7^{ème} ARRONDISSEMENT



Paella de coquillettes : un classique revisité !

Pour 4 personnes :

250g de coquillettes
100g de chorizo
10cl de vin blanc
1 dosette de safran
Huile d'olive

1 paquet de fruits de mer surgelés
2 gousses d'ail
1 càs de concentré de tomates
Persil ciselé
Sel, poivre

Préparation :

Faire cuire les coquillettes al dente dans une casserole d'eau salée.

Verser dans une poêle les fruits de mer surgelés et les faire sauter 3 min.

Egoutter et jeter l'eau rendue.

Essuyer la sauteuse et faire revenir les fruits de mer, le chorizo en tranches et les gousses d'ail hachées pendant 3 min dans un peu d'huile.

Ajouter les coquillettes égouttées, le vin blanc, le concentré de tomate, le safran, du sel et du poivre.

Laisser mijoter 2 min.

Parsemer de persil et servir.



Verrine kiwi mascarpone au coulis de mangue : un peu d'exotisme...

Pour 4 personnes :

160g de mascarpone
4 sachets de sucre vanillé + 1
1 càc de gingembre en poudre
1 mangue

2 yaourts nature
8 kiwis
2 càs de noix de coco râpée
1 jus de citron

Préparation :

Eplucher la mangue, prélever la chair, la déposer dans un bol d'un mixeur avec le jus de citron et 1 sachet de sucre vanillé.

Mixer jusqu'à l'obtention d'un coulis bien lisse, passer au tamis et réserver au frais.

Peler les kiwis, les couper en morceaux puis les mettre dans un bol avec le gingembre et mélanger.

Fouetter ensemble le mascarpone, les yaourts et les sachets de sucre vanillé.

Alterner dans des verrines une couche de kiwis, une de crème, une de kiwis et une de crème.

Arroser le dessus avec le coulis de mangue et saupoudrer de noix de coco.

Réserver au frais 30 min.