

CAISSE DES ECOLES DU 7^{ème} ARRONDISSEMENT



Mousse au chocolat biscuitée aux Spéculoos : un pur délice...

Pour 4 personnes :

200g de chocolat noir
12 spéculoos

6 œufs

Préparation :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige.

Incorporer les jaunes au chocolat fondu, une fois celui-ci refroidi.

Ajouter les blancs en neige et mélanger délicatement.

Emietter grossièrement 3 biscuits dans le fond de 4 verrines.

Verser la mousse au chocolat dessus et parsemer des 3 autres biscuits émiettés finement.

Réserver au moins 3h au frais.



Aiguillettes de canard au miel et au citron : un savoureux mélange sucré-salé !

Pour 2 personnes :

200 à 250g d'aiguillettes de canard
150ml d'eau
1 càs de miel
Sel, poivre

2 càc de fond de volaille
1 citron non traité
1 càc d'huile

Préparation :

Râper ¼ du citron pour obtenir des zestes et presser ensuite le jus d'1/2 citron.

Découper les aiguillettes en 3.

Dans une poêle contenant l'huile chaude, faire revenir les aiguillettes pendant 3 min sur feu vif en les retournant à mi-cuisson.

Ajouter le miel et les zestes de citron puis remuer.

Ajouter le fond de veau, l'eau et le jus de citron.

Saler légèrement et poivrer.

Mélanger, poursuivre la cuisson 3 min et servir aussitôt avec des pommes de terre vapeur ou de la purée.