

clin d'œil!



15
MINUTES
PRÉPA

8
MINUTES
CUISON

Sundae au pop-corn piquant

●●● Pour 4 personnes

- 50 cl de glace vanillée ■ 1 sachet de maïs à pop-corn salé pour micro-ondes ■ 40 g de sucre ■ 15 g de beurre
- 20 cl de sauce chocolat ■ huile ■ poivre du moulin.

FAITES ÉCLATER le maïs au micro-ondes selon les indications de l'emballage. Prélevez-en 5 grosses cuillerées à soupe et réservez le reste pour une soirée TV.

FAITES FONDRE le beurre dans une petite casserole. Versez le sucre, mélangez rapidement avec une cuillère sur feu doux pour bien l'enrober. Poivrez légèrement au moulin. Étalez le pop-corn sur une plaque huilée.

PLACEZ 2 boules de glace dans 4 coupes. Nappez-les de sauce chocolat, servez par-
grossièrement concassées.

ENCORE PLUS GOURMAND



Bricks croustillantes de daurade à l'aubergine confite

●●● Pour 4 personnes

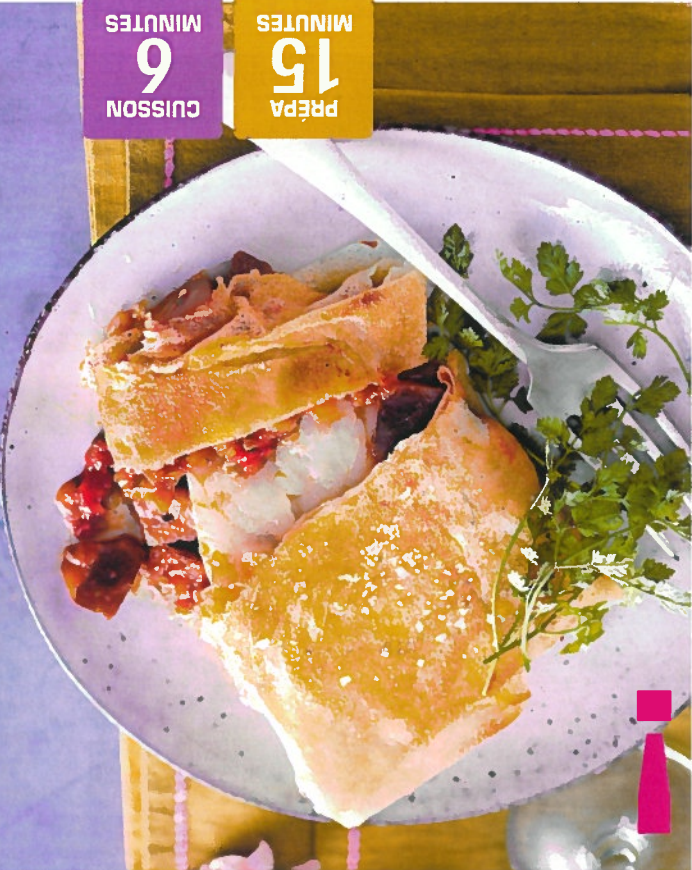
- 4 filets de daurade surgelés ■ 1 bocal de rste ou de confit d'aubergines (env. 450 g) ■ 4 feuilles de brick
- 3 cuil. à s. d'huile d'olive ■ 1 jaune d'œuf ■ sel, poivre.

DÉCONGÉLEZ les filets de daurade. Badigeonnez-les d'1 cuillerée à soupe d'huile. Salez et poivrez-les.

PLACEZ un peu de rste au centre des feuilles de brick taillées en carrés (15 cm de côté) puis posez la daurade dessus. Repliez en porte-

LE BON CHOIX Choisissez une rste ou un confit d'aubergines assez épais qui ne détrempera pas les feuilles de brick. S'il y a toutefois de l'eau en surface, pressez la préparation pour l'éliminer.

feuille et badigeonnez les soudures au jaune d'œuf. **FAITES CUIRE** les bricks à la poêle dans le reste d'huile, 4 min côté poisson et 2 min côté aubergines. Servez bien chaud et éventuellement décoré de fines herbes.



15
MINUTES
PRÉPA

6
MINUTES
CUISON

