

CAMEMBERT AU SIROP D'ÉRABLE

<u>Ingrédients</u>	<u>Préparation</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Fromage camembert • Sirop d'érable au goût • Noix de Grenoble au goût (facultatif) 	<p>ÉTAPE 1 Placer le morceau de camembert dans un plat allant au four.</p> <p>ÉTAPE 2 Verser du sirop d'érable dans le fond du plat, assez pour arriver à mi-hauteur du camembert.</p> <p>ÉTAPE 3 Verser des noix de Grenoble sur le fromage.</p> <p>ÉTAPE 4 Cuire au four à gril jusqu'à ce que le camembert commence à fondre.</p>

Source : recettes du Québec, recettes.qc.ca

Notre mission est de promouvoir l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie par l'entremise d'ateliers de cuisine collective. Vous pouvez devenir membre à tout moment et c'est gratuit! - 819 832-1176 / info@cchsf.ca

BOUCHÉES DE COURGETTE À L'AIL

<u>Ingrédients</u>	<u>Préparation</u>
<ul style="list-style-type: none"> • 1 tasse (250 ml) de courgettes (zucchini) râpées • 1 œuf • 1/3 de tasse (85 ml) de chapelure • 1/4 de tasse (65 ml) de Parmesan râpé • 1 gousse d'ail émincée • 2 cuillères à soupe de ciboulettes tranchées minces • 1 cuillère à soupe de persil frais haché • 1 cuillère à thé de basilic frais haché • 1 cuillère à thé d'origan haché • Une pincée de sel et de poivre • Sauce tomate ou marinara pour tremper 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Vaporiser un peu d'huile sur une plaque à cuisson et mettre de côté. 2. Dans un bol, combiner tous les ingrédients et bien mélanger. 3. Utiliser une cuillère à soupe du mélange et former des boules. Mettre sur la plaque à cuisson. 4. Faire cuire pendant 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. <p style="text-align: center;">Source : Chef Cuisto.</p>

Notre mission est de promouvoir l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie par l'entremise d'ateliers de cuisine collective. Vous pouvez devenir membre à tout moment et c'est gratuit! - 819 832-1176 / info@cchsf.ca