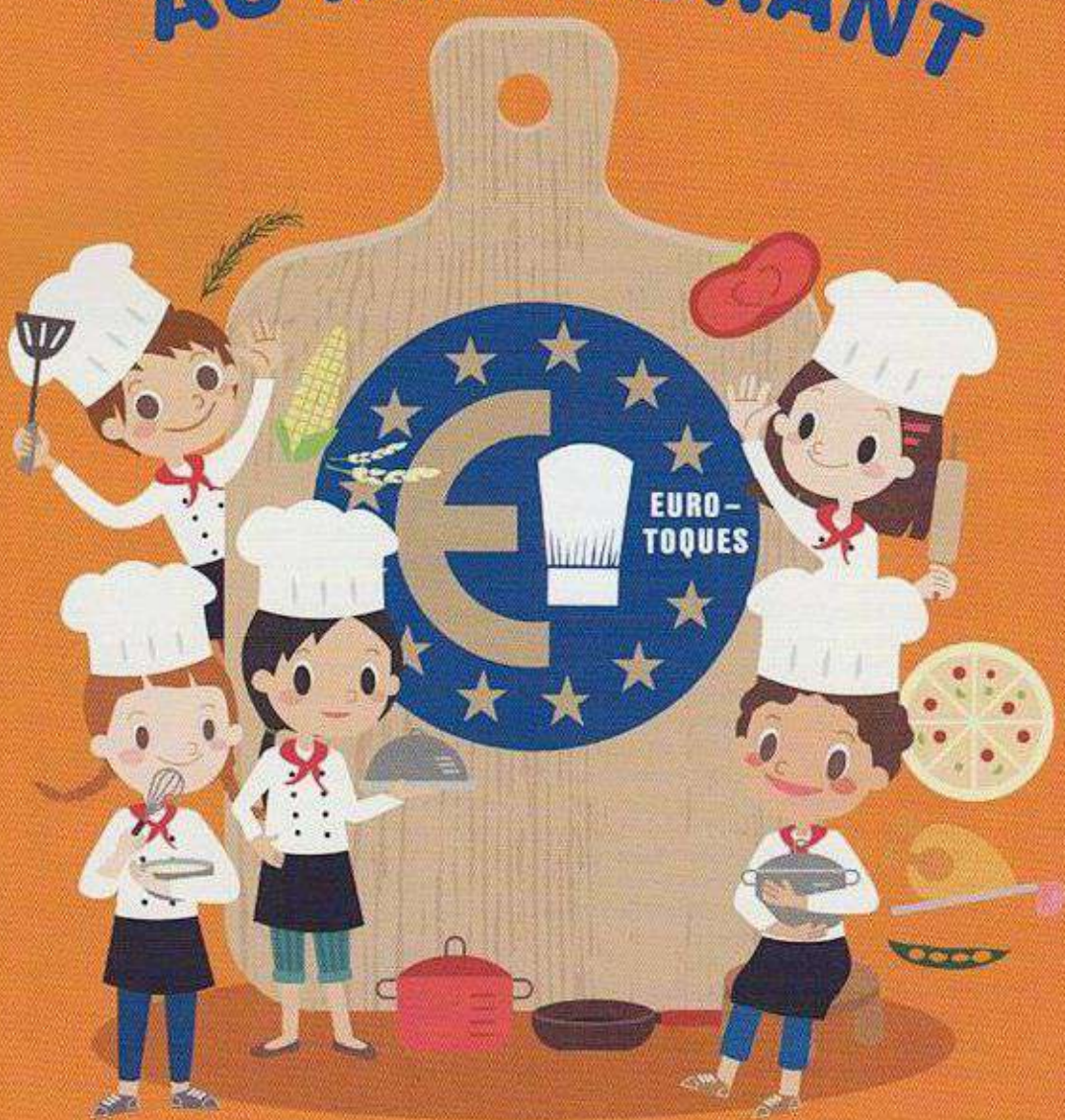


# Les enfants AU RESTAURANT



**EURO-TOQUES** FRANCE





# Recette de Chef



## Riz au lait lapinou

pour 6 personnes

### Dans ton panier il te faut :

550 cl de lait entier  
30 cl de crème liquide entière  
200 gr de riz rond  
160 gr de vanille  
165 gr de sucre de canne  
30 gr de chocolat blanc



### Coté cuisine...

Avec un couteau de cuisine, tu vas fendre la gousse de vanille en deux et extraire les grains de vanille qui se trouvent à l'intérieur.

Dans une casserole, mets le riz avec le lait, la crème, les grains de vanille et le sucre roux à feu doux pendant 35 à 40 minutes en remuant non-stop avec une cuillère en bois.

Retire la casserole du feu et mets tes morceaux de chocolat blanc dans la casserole toujours en remuant pour le faire fondre.

### Dressage :

Pour la décoration de ton lapinou, prends un peu de pâte à tartiner pour les moustaches, une fraise pour le museau, une banane pour les oreilles, et finis par deux rondelles de bananes et des myrtilles pour les yeux.



Chef Pascal HUE  
L'Escale de Lupin  
Saint-Nazaire-sur-Charente (17)

Tu peux déposer quelques gouttes de pesto basilic sur le côté des assiettes pour plus de goût.

# Recette de Chef



## Le pâté de shrek

pour 4 personnes



### Dans ton panier il te faut :

400 gr d'épinards	5 œufs
1 laitue	20 cl de crème 35%
100 gr de blettes	Huile d'olive
6 feuilles de chou de saison	Sel, Poivre
2 poireaux	
2 oignons	



### Côté cuisine...

Lave bien la laitue, les feuilles d'épinards, les cœurs de blette et les feuilles de chou à l'eau claire et mets les à cuire dans une grande casserole d'eau bouillante. Égoutte-les et réserve le tout.

Épluche et émince finement les oignons et les poireaux. Mets le tout à cuire sans coloration dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Laisse la poêlée refroidir.

Pendant ce temps-là, bats les œufs avec la crème et l'ensemble des légumes. Mélange bien le tout pour obtenir une préparation homogène.

Mets le tout dans un grand plat à gratin et place-le au four à 175°C pendant environ 1 heure.

Lorsque le gratin prend une belle couleur dorée, tu peux sortir le Pâté Shrek du four et le servir directement à table pour épater tes parents.



Chef Pascal HUE  
L'Escale de Lupin  
Saint-Nazaire-sur-Charente (17)

Tu peux également  
préparer ce plat un peu en  
avance et le déguster froid,  
servi avec une salade  
verte en été.