

L'entrée

ŒUFS « Façon champignons »

Pour 6 personnes, préparation : 20 mn

- **6 œufs durs, 6 petites tomates, 1 boîte de thon au naturel (90 g égoutté), 100 g de fromage frais (type St Moret), 1 cuillère à café de baies roses, huile d'olive, 1 cuillère à soupe de crème épaisse, sel, poivre.**

-Ecaler les œufs et couper un chapeau au 3/4. Mixer les jaunes d'œufs, les chapeaux, le thon égoutté, les baies roses, le fromage frais et un filet d'huile d'olive, saler, poivrer. Farcir les œufs.

-Laver les tomates et couper un chapeau aux 3/4. Poser un chapeau de tomate sur chaque œuf puis décorer de petites touches de crème pour imiter des champignons. Servir sur un lit de pourpier ou de salade et avec le reste des tomates coupé en dés.

Les petits trucs du Service Jeunesse :

-Pour faire de jolis points sur vos champignons, utilisez une seringue ou une petite poche à douille, remplie de crème fraîche.

-Conservez l'excédent de farce pour tartiner des petits toasts grillés. Super pour l'apéro !

Le dessert

TRIFLE A LA POIRE

Proportions pour 1 personne, préparation : 10 mn

- 1 biscuit sablé et demi, 2 cuillères à soupe de compote de poire, 1 cuillère à soupe de mascarpone, 2 carrés de chocolat noir râpé, 2 cuillères à café de sucre en poudre, 1 pincée de cannelle.**

Ecrasez le sablé à l'aide d'une cuillère. En tapisser le fond du verre. Nappez de compote. Mélangez le mascarpone avec le sucre et la cannelle. Ajoutez cette préparation en couche au dessus de la compote. Râpez le chocolat. Saupoudrez le trifle de chocolat rapé.

Les petits trucs du Service Jeunesse :

-Pour remplir vos verrines de mascarpone préférez un garnissage à la poche à douille. Si la mascarpone est trop compacte, incorporez un peu de crème liquide.

-Remplacez le sablé par des spéculos

-Servez le trifle dans une grande verrine ou choisissez un beau verre