

(A)

SALADE en feuille croquante

Placer 4 feuilles de brick dans 4 bols ou saladiers pour leur donner la forme. Cuire pendant 5 à 7 mn à four chaud (180° - 200°).

Laisser refroidir et garnir les bols en feuilles de brick avec les crudités.

Assaisonner de vinaigrette aux herbes.

Ajouter le thon, les olives, les filets d'anchois, décorer avec des quartiers de tomates et d'œufs durs.

INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de brick
- 4 œufs durs
- 4 tomates
- concombre, poivron, céleri, artichaut, radis, cébettes, le tout émincé finement
- 1 petite boîte de thon à l'huile
- 8 filets d'anchois à l'huile
- quelques olives noires
- basilic
- 2 poignées de salade de saison
- vinaigrette aux herbes

(B)

Prenez un mot prenez-en deux
faites-les cuir' comme des œufs
prenez un petit bout de sens
puis un grand morceau d'innocence
faites chauffer à petit feu
au petit feu de la technique
versez la sauce énigmatique
saupoudrez de quelques étoiles
poivrez et puis mettez les voiles

où voulez-vous en venir ?

A écrire

Vraiment ? à écrire ??

Raymond Queneau, *Le chien à la mandoline* © Gallimard.

(C)

ASPERGES aux œufs coques en surprise

Cuire les asperges à l'eau bouillante salée après les avoir épluchées.

Cuire 3 mn les 8 œufs extra frais.

Les laisser refroidir et les écaler.

Puis les paner en les passant dans la farine, puis dans 2 œufs battus et ensuite dans la chapelure.

Recommencer 2 fois : farine, œufs battus, chapelure et les frire dans de l'huile bouillante.

Présenter les asperges en bottes et les œufs surprise coupés en deux.

Parsemer de brindilles de ciboulette et de dés de légumes.

(D)

Recette

Prenez un toit de vieilles tuiles
Un peu après midi.

Placez tout à côté
Un tilleul déjà grand
Remué par le vent,

Mettez au-dessus d'eux
Un ciel de bleu, lavé
Par les nuages blancs.

Laissez-les faire.
Regardez-les.

Eugène Guillevic

(E)

Pour préparer un tortellini de viande aux 3 fromages, Sophie a besoin de 100g d'emmental ou de parmesan Frais, 150 g de Cantal, 100 g de beurre, du sel, du poivre, 1 paquet de tortellini à la viande.
Quelle est la masse totale de fromage nécessaire ?

(F)

Pour recevoir ses invités, Sophie décide de cuire un poulet au four à 11h00.
Sachant qu'un poulet cuit en 75 minutes, Pourra-t-elle leur servir à 12h00 ?

(A)

SALADE en feuille croquante

Placer 4 feuilles de brick dans 4 bols ou saladiers pour leur donner la forme. Cuire pendant 5 à 7 mn à four chaud (180° - 200°).

Laisser refroidir et garnir les bols en feuilles de brick avec les crudités.

Assaisonner de vinaigrette aux herbes. Ajouter le thon, les olives, les filets d'anchois, décorer avec des quartiers de tomates et d'œufs durs.

- | INGRÉDIENTS | |
|---|----------------------------------|
| • 4 feuilles de brick | • 8 filets d'anchois à l'huile |
| • 4 œufs durs | • quelques olives noires |
| • 4 tomates | • basilic |
| • concombre, poivron, céleri, artichaut, radis, cébettes, le tout émincé finement | • 2 poignées de salade de saison |
| • 1 petite boîte de thon à l'huile | • vinaigrette aux herbes |

(B)

Prenez un mot prenez-en deux faites-les cuir' comme des œufs prenez un petit bout de sens puis un grand morceau d'innocence faites chauffer à petit feu au petit feu de la technique versez la sauce énigmatique saupoudrez de quelques étoiles poivrez et puis mettez les voiles

où voulez-vous en venir ?
A écrire
Vraiment ? à écrire ??

Raymond Queneau, *Le chien à la mandoline* © Gallimard.

(C)

ASPERGES aux œufs coques en surprise

Cuire les asperges à l'eau bouillante salée après les avoir épluchées. Cuire 3 mn les 8 œufs extra frais.

Les laisser refroidir et les écaler. Puis les paner en les passant dans la farine, puis dans 2 œufs battus et ensuite dans la chapelure.

Recommencer 2 fois : farine, œufs battus, chapelure et les frire dans de l'huile bouillante.

Présenter les asperges en bottes et les œufs surprise coupés en deux. Parsemer de brindilles de ciboulette et de dés de légumes.

(D)

Recette

Prenez un toit de vieilles tuiles
Un peu après midi.

Placez tout à côté
Un tilleul déjà grand
Remué par le vent,

Mettez au-dessus d'eux
Un ciel de bleu, lavé
Par les nuages blancs.

Laissez-les faire.
Regardez-les.

Eugène Guillevic