

MysteryBox party

Il arrive que mes amis veuillent me lancer un défi en cuisine. Moi j'adore, cela permet de faire travailler mes méninges. Du coup, ils prennent une recette qu'ils aiment bien. Achète la liste des ingrédients, en pensant à en ajouter quelques uns... Et voilà comment on se retrouve avec des plats vraiment différents de la recette sur laquelle ils se sont basés.



Découverte de la liste des ingrédients



On lance la cuisson des épinards



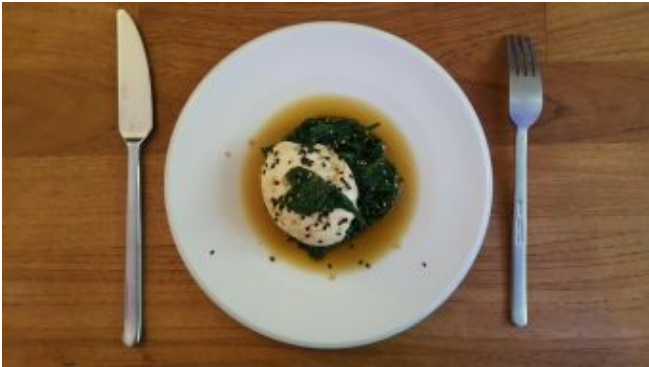
La base Ohitschi est prête



On prépare les oeufs pochés



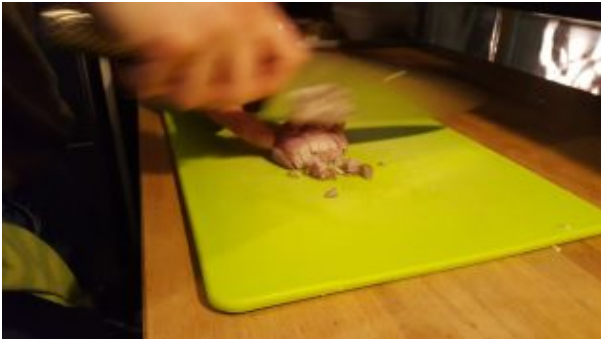
On assemble l'entrée :)



Oeuf poché soja et Ohitashi
d'épinards



C'est beau un oeuf poché
qui coule...



Ensuite, on se lance dans le plat avec les échalotes



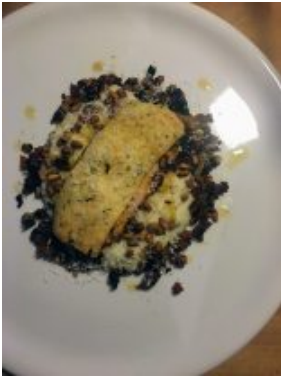
dont on fait une compotée (on y ajoutera des tomates confites)



Pour le poulet qui rôti doucement avec du citron, on prépare une viennoise basilic & parmesan



Préparation de la semoule de blé comme de la polenta



Assemblage du plat



Poulet rôti,
viennoise,
polenta
parmesan
basilic,
compotée
échalotes
tomates et
pignons
torréfiés



On passe au
dessert avec
un cheesecake



La base est
faite de palet
breton, sésame
noir



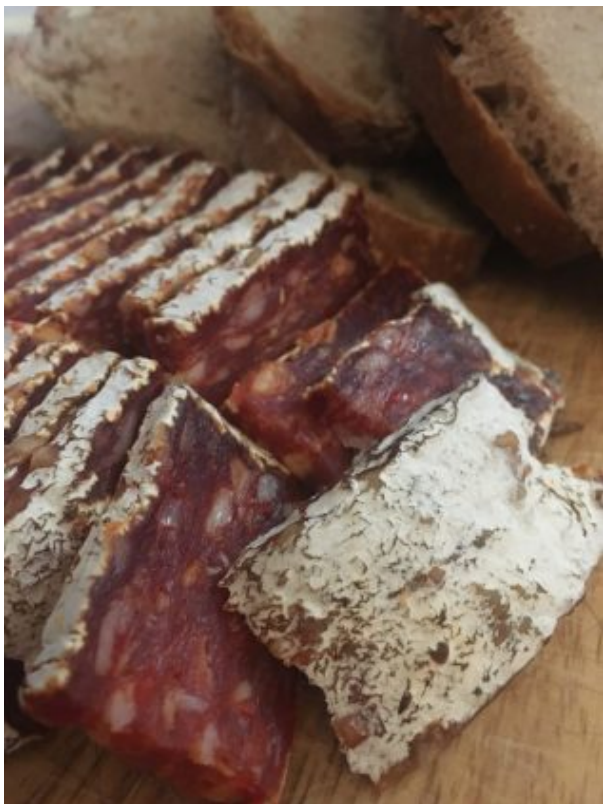
La crème est sésame
noir, zestes yuzu et
citron, une pointe de
vanille



Belle tenue du cheesecake !



...Pendant ce temps là, pour les amis...



C'est l'heure de l'apéro !