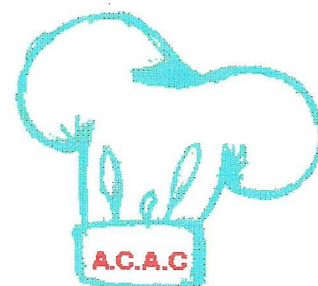


MOUSSE D'AIL

Semaine du goût.



Nombre de couvert : 10

Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Gousse d'ail	625 g	- Faire blanchir l'ail.
Crème fraîche	125 g	- Cuire dans la crème.
Gélatine	10 feui	- Mixer l'ail.
Crème fouettée	250 g	- Incorporer la gélatine détrempée.
Sel	QS	- Incorporer la crème fouettée dans la préparation.
Poivre	QS	