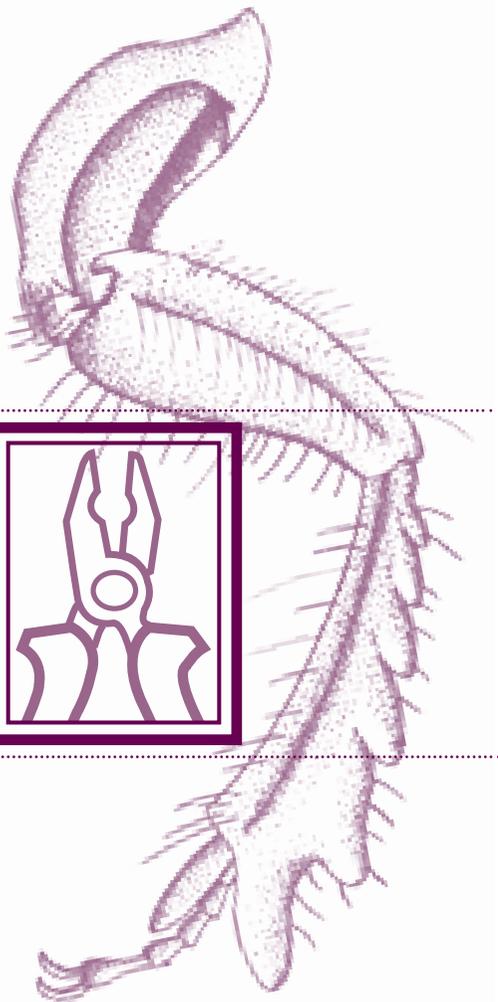
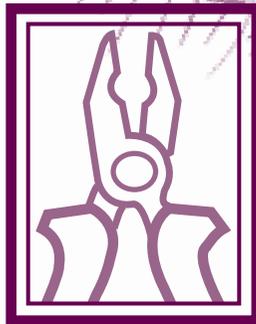


electro shock II



Imprimé
en deux
couleurs
(P.261 et
P.1935) sur
Canevas,
blanc
naturel
160g.

Bouchées friandes et croquantes

Préparer une pâte feuilletée. Y inclure la farce à base d'insectes, d'aubergines ou de courgettes, d'un peu d'oignon, d'herbes aromatiques et une pincée de sel. Compter en volume 1/3 d'insectes pour 2/3 d'aubergines ou de courgettes. Faire cuire au four à feu doux ou moyen pendant environ 1/2 heure. Servir chaud ou tiède, en hors d'œuvre. Accompagner d'un vin rouge.

antalisTM