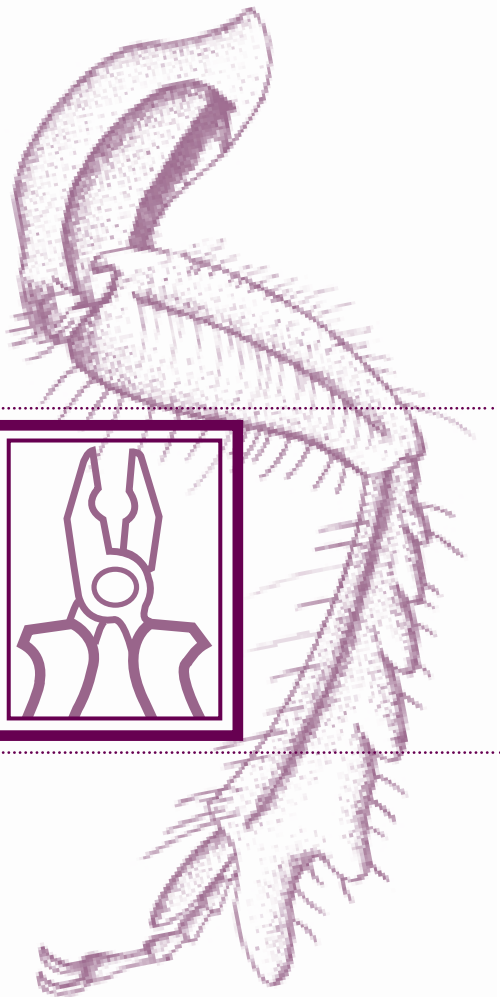
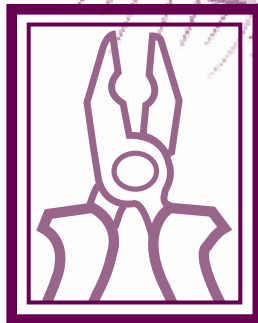


# electro shock II



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.

antalis<sup>TM</sup>