

L'IMPROMPTU

Place Henry MENGIN 54000 NANCY

Marché central



TOAD IN THE HOLE

(Le crapaud dans le trou)

Sorte de far salé très prisé dans le Yorkshire

Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 saucisses de porc

1 cuillère à soupe d'huile

225 g de farine

4 œufs

25 cl de lait

Sel et poivre du moulin

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Verser l'huile dans un plat de cuisson et y étaler les saucisses. Faire cuire 10 minutes dans le four préchauffé.

Retirer la graisse 2 fois. Réserver.

Mettre la farine dans une jatte avec les œufs et la moitié du lait,

Mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Incorporer peu à peu le reste du lait.

Saler et poivrer.

Sortir les saucisses du four

Verser assez de pâte par-dessus pour les recouvrir aux trois quarts.

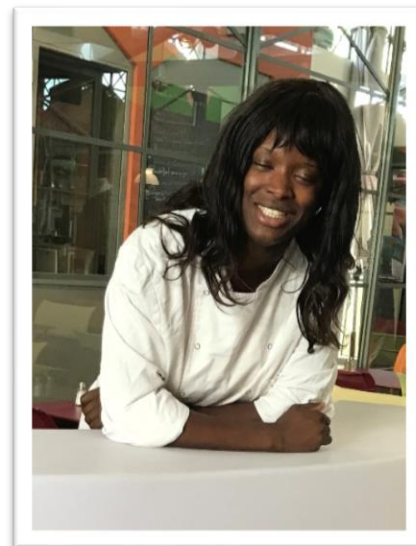
Remettre au four et faire cuire pendant 35 minutes, jusqu'à ce que le centre soit bien gonflé et doré.

Les côtés seront toujours un peu coulants, c'est normal.

A déguster avec « a cup of Tea, » plutôt fumé,

Des beans à la tomate, ou une belle salade verte de ce côté du Channel !

BONNE DEGUSTATION !



Sokhna chef de cuisine



En partenariat avec - les cuisines

CUISINE PLUS

- les ustensiles de cuisine et pâtisserie

de Buyer 
DEPUIS 1830

Et le concours de l'Atelier MEON et des vêtements professionnels Profil Textile Ludres

Anim I5 Communications et Productions 03.83.19.15.15. contact@animI5.com www.animI5.com

Ateliers des Maîtres Gourmets Foire Internationale de Nancy Juin 2018