



OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

EN AUTOMNE, CUISINONS LE FROMAGE
AVEC LES FRUITS, ET LES HERBES AROMATIQUES

FROMAGES ET
TARTINES

FROMAGES, ÉPICES
ET AROMATES

FROMAGES ET
FRUITS

JANVIER

FÉVRIER

MARS

EN HIVER, CUISINONS LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS
AVEC DES RECETTES ORIGINALES

FROMAGES DU
NORD

FROMAGES DU
CENTRE

FROMAGES DU
SUD

AVRIL

MAI

JUIN

AU PRINTEMPS, CUISINONS LE FROMAGE AUTREMENT,
AVEC UNE TOUCHE DE DOUCEUR SUCRÉE

FROMAGES FRAIS

FROMAGES EN
DESSERT

FROMAGES EN
VERRINES

JUILLET

AOÛT

SEPTEMBRE

EN ÉTÉ, CUISINONS LES FROMAGES DU MONDE
AVEC DES RECETTES D'AILLEURS

LE GORGONZOLA

LE CHEDDAR



Pour 4 personnes

Ingrédients :

- Pommes Golden : 200 g
- Bûche de chèvre : 200 g
- Sucre semoule : 160 g
- Beurre doux : 100 g
- Feuilles de Brick : 4

Progression :

Eplucher et couper les pommes en petits morceaux et les faire caraméliser dans une poêle avec le beurre et le sucre.

Préchauffer le four thermostat 8.

Couper les feuilles de brick en deux et les plier en deux.

Farcie les feuilles de brick avec les pommes et les morceaux de chèvre.

Faire un pliage en triangle comme indiqué sur le paquet de feuille de brick.

Déposer les triangles sur du papier sulfurisé et enfourner une dizaine de minutes.

Servir bien chaud.

Bon appétit !

BUCOLIQUE CHAUVIN



ESPIÈGLE AVENTURIER



❖ QU'EST-CE QUE LES RENCONTRES DU GOÛT ?

Chez API, le goût, c'est toute l'année !

1. Les « Rencontres du Goût » c'est tout d'abord un temps fort pendant la **semaine du 14 au 20 octobre 2013**, avec des recettes originales, une cuisine créative, des animations, des jeux, et beaucoup de découvertes !
2. Ont ensuite lieu les « **Rencontres du Goût** » : Le thème de l'année est décliné en 4 temps forts sur 4 trimestres, avec au programme repas à thème et animation.
3. Un planning de « **Chroniques Diététiques** » annuel en lien avec les thèmes des Rencontres du Goût.
4. Publication d'un **livre de recettes**, comprenant les recettes « coup de cœur » réalisées par nos chefs tout au long de l'année.

❖ VOS RENCONTRES DU GOÛT 2013-2014

EN AUTOMNE,

CUISINONS LE FROMAGE AVEC LES FRUITS ET LES HERBES AROMATIQUES.

EN HIVER,

CUISINONS LES FROMAGES DE NOS REGIONS AVEC DES RECETTES ORIGINALES.

AU PRINTEMPS,

CUISINONS LE FROMAGE AUTREMENT AVEC UNE TOUCHE DE DOUCEUR SUCREE

EN ÉTÉ,

CUISINONS LES FROMAGE DU MONDE AVEC DES RECETTES D'AILLEURS.



BUCOLIQUE
CHAUVIN
AVENTURIER **ESPIÈGLE**

