

PHI

*DANNY
ST PIERRE*

LA
FOURCHETTE
ET LE MICRO



MENU

TRUITE FUMÉE À FROID

«All dressed» avec Tomates, fromage frais, bagel dust

- Dans une assiette, déposer à gauche les lanières de truite fumée et à droite les petites tomates et leurs garnitures
- Accompagner du fromage frais et saupoudrer de bagel dust

MACREUSE DE BŒUF AU JUS

Salade de persil et cornichons
Danny Style Pizza au smoked meat

- Préchauffer le four à 400°F (200°C)
- Retirer le couvercle de la macreuse et enfourner 15 minutes en arrosant de temps en temps
- Mettre la pizza sur une plaque et enfourner 10 minutes
- Retirer la macreuse et la pizza du four et dresser l'assiette
- Accompagner de salade de cornichons

PUDDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE

Fraises d'ici, crème fraîche

- Après avoir tout retiré du four, fermez le feu et mettez-y le pudding. Il chauffera doucement pendant que vous mangez.