



Stéphane Buis du Boc, de variétés d'arômes et de textures...
 Deux terrines de crèmes (à la vanille d'Espagne 200g) à base de mascarpone (200g) en garniture avec sauce au mascarpone (150g).
 Appareil de Boc, 400g par tête pour une portion accompagnée à volonté. Boc au Boc 64 60 48, La Villa des Chefs à la villa d'Espéranne organise aussi, jusqu'au 31 juillet, des ateliers d'été pour les enfants de 7 à 12 ans, animés par le chef de cuisine, à partir de 10€ par enfant. Réservations au 06 99 48 60 48.



Verrine tiramisu aux fraises

Recette de Dominique Perrot
 Ingrédients : 100g de mascarpone, 100g de sucre, 100g de crème, 100g de fraises, 100g de cacao, 100g de sucre, 100g de cacao, 100g de sucre, 100g de cacao.

Mélangez au fouet le mascarpone et le sucre...
 Mélangez au fouet le mascarpone et le sucre, incorporez les jaunes d'œufs et les blancs montés à la fouette. Ajoutez les fraises coupées en dés et le cacao. Réfrigérez pendant 2 heures.



Sauté de rouget barbet au pistou de légumes, vinaigrette de foie

Recette de Dominique Perrot
 Ingrédients : 1 rouget barbet, 100g de pistou, 100g de foie, 100g de légumes, 100g de vinaigrette.

Salade de légumes au beurre...
 Sauter le rouget barbet à la vapeur pendant 10 minutes. Préparer le pistou et la vinaigrette. Servir le rouget barbet sauté avec le pistou et la vinaigrette.



Tous ces ateliers de gastronomie...
 Les ateliers de gastronomie sont organisés par la Villa des Chefs à la villa d'Espéranne. Ils sont animés par le chef de cuisine, à partir de 10€ par enfant. Réservations au 06 99 48 60 48.

Crème de vanille au chocolat...
 Ingrédients : 100g de vanille, 100g de chocolat, 100g de crème, 100g de sucre.

