

Ingrédients Menu Saint Valentin 2020

Pour les Bricks :

- 1 rouleau [de feuille de brick](#)
- 1 [fromage de chèvre frais](#) petit billy
- 5 [tomates confites](#)
- 1 bouquet [de basilic](#)
- 1 cs [d'huile d'olive](#)
- [sel, poivre](#)
- 1 cs [de vinaigre](#)
- 3 cs [d'huile](#)
- 1 cc [de moutarde](#)
- [sel, poivre](#)
- 1 sachet [de salade de votre choix](#) (mesclun ou roquette)

Pour le Risotto aux Gambas :

- 130 gr [de riz rond](#) (pour risotto)
- 30 gr [de parmesan](#)
- 1 [échalote](#)
- 1/4 verre [de vin blanc](#)
- 20 cl [de crème liquide](#)
- 1 filet [d'huile d'olive](#)
- [sel, poivre](#)
- 1/2 litre [de bouillon de votre choix](#) (poule ou légumes)
- 1 pincée [curcuma et curry](#)
- 8 gambas [gambas](#) (moyennes)
- 1 filet [d'huile d'olive](#)
- 1 pincée [d'épices](#) curry, piment...

Pour le moelleux au chocolat :

- 60 gr [de chocolat noir](#)
- 60 gr [de beurre](#)
- 20 gr [de sucre](#)
- 20 gr [de farine](#)
- 1 [oeuf](#) entier
- 1 brique de crème anglaise
- Pate à sucre de couleur rouge (au rayon levure sucre vanillé)

Bon courage pour la Préparation de ce repas Nathalie Coach Réception