

# tes PIQUES EXOTIQUES

-45' + -45'

mercredi



En cube ou en étoile, tes piques sont un régal !



C'est ben...

## tes pirogues



Pique, pique...



### il te faut



## tes brochettes



## tes acras

Pour faire ces délicieux acras, mélange du thon et des herbes, roule-les entre tes mains, et hop, au four ! Voici une variante légère et facile des traditionnels acras de morue frits. Préchauffez le four à 200°C. Votre cuistot en herbe découpe 4 branches de persil, 20 brins de ciboulette et un demi-petit oignon doux. Puis il mélange dans l'ordre 100g de farine, 2 c. à café de levure chimique, 1 oeuf, 200g de thon au naturel bien égoutté, 1 c. à soupe d'huile, les herbes et l'oignon, et malaxe le tout. Avec cette pâte, il forme des boules de la taille d'une noix et les dispose sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfouez 20 minutes... et dégustez avec quelques gouttes de citron vert.

