

Roulés salés et/ou roulés sucrés

Lundi



Roulé aux épinards, au saumon et Boursin®

Par Chef Ulric Durnez



Roulé à la confiture

Par Chef Laurent Deregnacourt

Le roulé aux épinards fait le succès de nos ateliers culinaires depuis des années ainsi que le roulé à la confiture : Pourquoi ? parce que ce sont deux recettes parfaites pour te montrer qu'il faut avoir un flexipan plat dans son placard !

Mardi



Roulé à la tomate et mascarpone

Par Chef Ulric Durnez

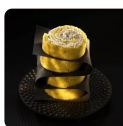


Roulé meringué citron comme un nuage

Par Corinne BINET (Ottoki)

Ces deux recettes seront idéales pour un buffet ! Donc avec d'autres recettes pour varier et donner le choix aux invités. A tester dès le retour des beaux jours.

Mercredi



Roulé des Indes

Par Chef Ulric Durnez



Mini roulé à la fraise et au speculoos

Par Chef Laurent Deregnacourt

Le roulé des Indes va faire voyager les personnes autour de la table et comme on sera dans la découverte de saveurs, terminer sur une tranche de roulé à la fraise et au speculoos sera tout aussi apprécié par son originalité.

Jeudi



Roulés au Roquefort et aux noix

Par Chef Ulric Durnez



ROULE AUX FRAISES

Par Marie Claude BROCARD

Ces roulés seront parfaits pour mettre avec un repas en terrasse où il y aura un barbecue avec des brochettes par exemple. Le roulé salé saura remplacer de façon efficace le plateau de fromages et le roulé sucré terminera ce moment sympa sur une note gourmande.

Vendredi



Omelette soufflée façon piperade

Par Chef Ulric Durnez



Bûche de Noël au café

Par Chef Laurent Deregnaucourt

Pourquoi une omelette roulée ? parce que c'est pratique à faire cuire sans se prendre la tête avec une poêle et surtout parfait pour accompagner une salade. Pour le sucré, une bûche qui peut être aussi tout simplement servie en guise de roulé au café avec un bon café !

Samedi



Petits roulés de mousson de canard

Par Chef Ulric Durnez



Bûche aux marrons

Par Chef Laurent Deregnaucourt

Parfait au moment des fêtes de fin d'année pour avoir une idée d'apéro/entrée festive pour la recette salée et pour le sucré c'est un très grand classique .



Tartiflette roulée au jambon

Par Chef Ulric Durnez



Biscuit roulé à la Nutella

Par Agnes Herter

Les roulés à faire aux sports d'hiver ou par jours de grand froid. Ils sauront aussi faire plaisir pour une soirée entre amis pour le roulé salé et pour les anniversaires pour le roulé sucré.