

Repas du 18 juin 2015

Menu

Salade grecque et rissoles aux épinards et à la féta

Moussaka à l'agneau, ou au bœuf ou végétarienne

Figues fraîches aux pignons rôtis et yoghourt grec au miel

Café, thé, tisane

Aujourd'hui, le menu était cuisiné à la grecque. Les 22 participants ont beaucoup apprécié ce goût spécial qui sortait de nos habitudes.

L'assiette de salade comprenait tomates, concombres, pois chiches, olives et une rissole fourrée aux épinards et à la féta.

Odette nous avait concocté une moussaka composée d'aubergines et d'un hâchis d'agneau, ou de bœuf ou dans une version strictement végétarienne.

Annick présenta en dessert sur chaque assiette des demi-figues fraîches, du melon en petits dés et du yoghourt nature grec (comme de la crème fraîche) saupoudré d'amandes grillés et de miel.

Le tout, un vrai délice !

Quant à la décoration des tables, le sujet était cette fois sur le thème des îles. Marie, Sylvie et Clarisse disposèrent des coquillages, des petits poissons, des nœuds blancs striés de bleu et de magnifiques roses en papier. Cela nous rappelait les mers du Sud...

Si vous le désirez, prenez contact avec nous. Nous vous attendons pour partager un prochain repas. Vous serez les bienvenus !

Edith