



Aux Deux Saveurs

4, place Jean Jaurès
45500 Gien
02 38 67 89 76

auxdeuxsaveurs@gmail.com

AUX DEUX SAVEURS

Sabrina ASABOUH

Depuis ma plus tendre enfance, je cuisine avec ma grand-mère et ma maman.

Autodidacte de la cuisine en restauration depuis 6 ans, je peux vivre de ma passion. Certains appelleront cela un travail, pour moi c'est un plaisir.

Je cuisine uniquement des produits frais. Avec mon employeur, nous avons trouvé un accord parfait de la cuisine maison dans la bonne humeur, ce qui se ressent Aux Deux Saveurs.

Pour vous mettre en bouche et découvrir quelques plats : tajine, poulet aux olives et amandes grillées, bœuf bourguignon traditionnel, couscous...

A bientôt !



Avec le soutien financier de :



TRIANGLE

pomme poire cannelle

Sabrina ASABOUH - Aux Deux Saveurs

Type de plat : Dessert

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes



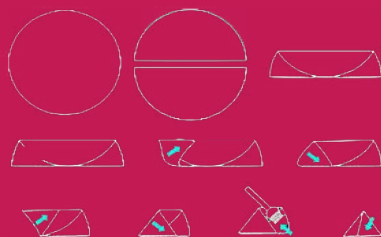
- > 1 pomme
- > 1 poire
- > 1 cuillère à café de cannelle
- > 1 cuillère à soupe de sucre
- > 2 feuilles de brick

PRÉPARATION

Eplucher et couper les fruits en dés.
Ajouter la cannelle et le sucre dans un saladier.
Laisser reposer le tout 5 minutes.

Couper en deux les feuilles de brick.
Farcir les bricks et procéder au pliage.

LE PLIAGE



Faire chauffer de l'huile dans une poêle et faire frire les triangles dans l'huile bien chaude.

Astuce : Vous pouvez ajouter quelques amandes effilées.

Fruits offerts par :

Monsieur ENRICO

