



### **Menu « Petit Renne »**

*Le cordon bleu de poulet au jambon et Gruyère  
Sauce à la crème,  
Mousseline de pommes de terre,  
« Pique » de carottes couleurs*

~ ~ ~ ~ ~

*Mousse framboise et fruits de la passion  
ou  
Mousse au chocolat et perles croquantes*

*Portion pour des enfants de moins de 10 ans*

### **Mode d'emploi**

- . Préchauffer un four à 130°C.
- . Sortir le dessert du réfrigérateur afin qu'il soit à température ambiante le moment venu.
- . Retirer les couvercles de toutes les barquettes.
- . Une fois le four chaud, mettre le cordon bleu au four avec la purée de pommes de terre et régler une minuterie de 15 minutes. Lorsque la minuterie sonne, enfourner le pique de carottes couleurs et régler à nouveau 15 minutes de minuterie.
- . Réchauffer la sauce à la crème doucement à la casserole jusqu'à frémissement et remuer fréquemment à l'aide d'un fouet.
- . Lorsque la minuterie sonne, s'assurer que tout soit bien chaud, puis dresser le cordon bleu sur assiette, disposer la purée de pommes de terre et le pique de carottes couleurs, ajouter ensuite la sauce à la crème.

Bon appétit.

**La température de 130°C est une moyenne générale qui fonctionne parfaitement dans nos fours mais chaque four est différent. À vous de bien contrôler que tout soit bien chaud avant de servir.**