

Chers enfants, chers parents.

Bonjour. Aujourd'hui, je vous propose un moment de partage.

Voici ma façon de faire un délicieux bouillon. Vous aurez besoin de ces quelques ingrédients

Si vous n'avez pas de tomates, je vous propose d'utiliser une demi boîte de tomates pelées.

N'oubliez pas d'écumer avant de jeter vos légumes coupés dans la casserole.

La cuisson demande 20 à 25 minutes. Jetez le persil 5 minutes avant la fin de la cuisson

Prélevez à 4 à 5 louches pour 2 personnes dans une casserole .mettre 2 c à soupe de petites pâtes .

Laissez cuire 10 minutes.

Pendant la cuisson, j' ai préparé une 2e fleur pour dimanche.

Que faire de la viande du bouillon?

Je vous invite à effiloche la viande et en mettre dans le bouillon d'aujourd'hui ou

toujours effilochée mais refroidie, vous pourrez y ajouter de la mayonnaise maison et des câpres

Bonne dégustation. à demain.

Bien à vous.

Madame Pomarico qui pense bien à vous.

Le plus doux  
**bonheur**  
est  
celui que l'on  
partage











*Dufrais*  
**BOUILLI A L'OS - PL.COTE**  
**SOEPYLEES MET BEEN**  
Pays de naissance: Belgique N°Lot: 216 1020 123 Max 7°C  
Pays d'engraissement: Belgique Tare (kg): 0.008  
Lieu d'abattage: BELGIQUE CE136-CE200 €/kg 7.95  
Lieu de découpage: BELGIQUE F87-F89-CE200/1

of 110 - B-4880 Aubel

3100-24 - 20 1 B LLEZON  
WILDE VAN DER BRANCKE  
1000  
1000