

# RECETTES EN HAÏKU

## SALÉ

### CHICONS BRAISÉS

Braiser les chicons  
Huile, sel, poêle, lardons  
C'est tout et c'est bon

### RIZ PILAF

Du riz bien rincé  
Doré, huile et oignon  
Eau deux et demi

### SOUPE DE LÉGUMES

Légume, deux tiers  
Patates un tiers, eau, sel  
Cuire, crème, mixer

### FRITES

Patates coupées  
En bâtons, dans huile chaude  
Seront bien dorées

## SUCRÉ

### TARTE AUX POMMES

Pommes bien coupées  
Sur pâte brisée jetées  
Au four sont cuites

### COMPOTE DE FRUITS

Laver, éplucher  
Couper, dans casserole  
Ajouter eau et cuire

## PÂTES

### PÂTE BRISÉE

Farine, beurre  
Mélanger et bien pétrir  
Eau si nécessaire

## CRÊPES

Farine plus eau

Ajouter œufs, lait, beurre

À la poêle cuire

## SAUCES

### MAYONNAISE

Jaunes d'œufs frais

Vinaigre et puis huile

Bien émulsionner

### VINAIGRETTE

Vinaigre, huile

Moutarde, échalotes

Tout bien mélanger