

AU TRAITEUR DE SAINT-DENIS

Thomas LEROY



Au Traiteur de Saint-Denis

1265, rue de Saint-Denis
45560 Saint-Denis-en-Val
02 38 76 82 87

contact@traiteur-saint-denis.com

Restaurant et traiteur situé à Saint Denis-en-Val, disposant de deux salles de réception pour réaliser tous types d'évènements.

Thomas Leroy et son équipe seront heureux de vous accueillir dans leur restaurant du lundi au vendredi midi, les soirs et les week-ends. Ils sont ouverts sur réservation avec un minimum de 10 couverts.

Ils vous proposent un large choix de prestations pour tous vos évènements : mariages – cocktails – buffets – repas de famille.

Le Chef **Thomas** se fera une joie de vous recevoir. Formation de cuisinier et de charcuterie traiteur, amoureux de la cuisine et créatif, il saura réaliser vos projets.

A bientôt !



Avec le soutien financier de :



MIREPOIX DE FRUITS

pochés au vin sucré

Thomas LEROY - Au Traiteur de Saint-Denis

Type de plat : Dessert

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes



- > 2 pommes
- > 2 poires
- > 20 cl de vin rouge
- > 200 g de sucre
- > 1 gousse de vanille
- > 1 bâton ou une cuillère à café de cannelle
- > 1 anis étoilé
- > Le zeste d'une orange

PRÉPARATION

Mettre le vin rouge à ébullition, pendant 5 min. Ajouter le sucre, la gousse de vanille fendue en deux, la cannelle, l'anis étoilé, le zeste d'orange. Porter à ébullition le tout et laisser infuser 5 min.

Éplucher et couper les fruits en Mirepoix « carré ». Pocher les morceaux de fruits dans le vin bouillant pendant 10 min.

Laisser refroidir et servir les fruits avec le jus à base de vin.

Suggestion : avec une boule de glace à la vanille et Gavotte, c'est un délice !

Fruits offerts par :

Monsieur TALLARD
et Monsieur RICCI

