



MENU : BIENVENUE
L'AUTONNME DE MAMIE
ANTOINETTE

WWW.LEON-BAUR.COM
EDITION SPÉCIALE OCTOBRE



SOUPE DE POTIMARRON PAR MAMIE ANTOINETTE

ACCOMPAGNÉ DU PINOT GRIS 2018

- temps de préparation : 20 min
- temps de cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS

1kg de potimarron

1 blanc de poireau

2 c. à s. de crème fraîche épaisse

sel et poivre

3 carottes

2 branches de thym

3 pincées de noix de muscade

50g de gruyère râcé

50cl d'eau

50cl de lait



ÉMINCÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DES BOIS PAR MAMIE ANTOINETTE

ACCOMPAGNÉ DU PINOT NOIR 2018

- temps de préparation : 15 min
- temps de cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

600g de filet mignon de veau
250g de champignons de paris
250g de pleurotes
250g de girolles
2 c. à s. d'huile végétale
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de gingembre
en poudre
1/2 botte de ciboulette
1 cuillère à café de cassonade
2 cuillères à café de sauce soja



TARTE AUX QUETSCHES PAR MAMIE ANTOINETTE

ACCOMPAGNÉ DU GEWURZTRAMINER VIELLES VIGNES 2017

- temps de préparation : 10 min
- temps de cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS

1kg de quetsches
250g de pâte brisée
1 cuillère à café de
cannelle
1 c. à s. de maïzena
1 c. à s. de sucre en
poudre
50g de sucre vanillé