

# Raisins blancs sautés

## Ingédients

- 1 grappe de raisins blancs
- Huile d'olive (ou beurre)
- Poivre noir moulu
- Gin
- Feuilles de menthe



Lavez la grappe de raisins blancs.

Chauffez votre poêle avec un peu de beurre ou d'huile.  
Ajoutez le poivre noir moulu.

Faites sauter votre grappe de raisins quelques minutes.  
Flambez votre préparation avec un peu de gin.

Garnissez de quelques feuilles de menthe.

Les raisins blancs sautés accompagneront très bien du foie gras ou de la viande blanche !



Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine !

Poêle Scanpan  
de 39€  
à 69€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

