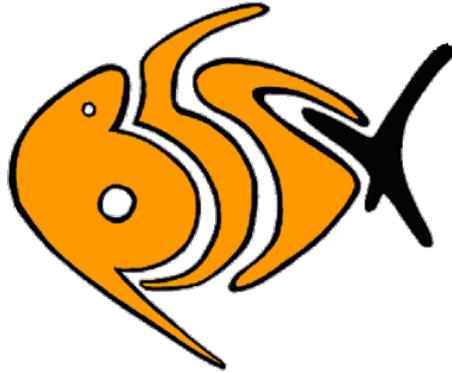


<https://broceliandesub.com/?Recette-Crozon-a-la-Broceliandaise>



# Recette Crozon à la Broceliandaise

- Vie du Club - Sortie du BSS -

Date de mise en ligne : mercredi 2 juillet 2008

---

Copyright © Brocéliande Sports Subaquatiques - Tous droits réservés

---

Le Crozon à la sauce brocéliandaise

par le grand chef trois étoiles micka qui préfère un bonnet noir à sa toque blanche

### Ingrédients :

- une cinquantaine de personnes souriantes et détendues à point
- une bonne cuillère de motivation
- quelques bouteilles de boissons diverses et variées
- une dose raisonnable de soleil
- une magnifique presqu'île en guise de plat
- des victuailles à foison
- des crustacés fraîchement pêchés

### Préparation :

- vous remuez modérément au milieu d'un bain d' une eau fraîche et transparente dans des récipients en néoprène
- vous faites monter la sauce dans une cuisine où chacun met la main à la pâte
- vous plongez avec ou sans bouteilles et vous secouez avec quelques petites promenades à pied ou en kayak .

Après deux jours d'une telle préparation

Vous obtenez un met délicieux servi dans un site magnifique et décoré avec un fond d'algues et d'oursins

**Ce doux fumet vous fait envie : l'année prochaine nous tenterons de servir le même plat auteur : le marmiton préposé aux discours**