



*Une mayonnaise à la salicorne...  
Des paillettes iodées et un peu de magie de  
l'île de Ré dans tes plats !*



*Pour l'apéro entre potes*

### Crackers apéritifs

Pour 30 crackers. Cuire 3 oeufs durs. Coupez-les en petits morceaux et mélangez-les avec 3 cuil. à soupe de maylicorne. Déposez un peu de ce mélange sur chaque crackers. Taillez 3 champignons de Paris en fines lamelles et plantez-les dans chaque préparation. Taillez 2 tranches de truite fumée en brumoise et parsemez-en un peu sur chaque crackers. Un tour de moulin à poivre, servez !

*Vous pouvez changer la truite fumée par du poisson blanc cuit.*



*Pour rendre ta moitié in love*

### Fondue de poissons

Pour 2. Dans une marmite, versez 250ml de bouillon de poulet, ajoutez un petit bouquet d'estragon, 1 petit oignon ciselé et une cuil. à café de mélange de 5 baies. Portez à ébullition, laissez bouillir 3min puis baissez le feu. Couvrez et faites cuire à petit feu pendant 15min. Coupez 150g de filet de saumon, 150g de filet de cabillaud en cubes de 2cm, décortiquez une douzaine de grosses crevettes crues. Disposez-les dans un plat avec 6 noix de Saint Jacques et un pot de maylicorne. Avant de passer à table, faites bouillir le bouillon et versez-le dans un caquelon à fondue. *Vous pouvez déguster la fondue avec une salade, de la sauce tartare et des pommes de terre à l'eau.*



*Pour épater ta belle mère*

### **Verrine de poisson aux herbes**

Pour 4 verrines. Mixez la chair d'un gros avocat avec le jus d'un demi citron, salez et poivrez. Mettre 150g de filet de julienne (ou autre poisson à chair ferme) dans une assiette creuse et faire cuire 1.30min au micro-ondes à pleine puissance. Effeuillez-le, ajoutez 2 cuil. à soupe de maylicorne et une belle cuil. à soupe d'herbes ciselées (ciboulette, persil, estragon...), salez, poivrez et mélangez bien le tout. Répartissez dans les verrines une couche d'avocat et une couche de mélange de poisson en alternant. Parsemez de quelques morceaux d'olives noires sur le dessus. Servez frais.

*Vous pouvez servir avec des tuiles au sésame.*



*Pour le plaisir des enfants*

### **Salade de tagliatelles aux moules**

Pour 4. Faire cuire 200g de pâtes torsade. Dans un saladier, mélangez les pâtes refroidies avec 12 tomates cerises, 100g de moules de bouchot cuites, 2 tranches de saumon fumé coupées en lamelles, 1/2 boîte de thon émiétté, 200g de haricots verts. Pour la vinaigrette, ajoutez 3 cuil. à soupe de maylicorne avec un peu de yaourt, huile et vinaigre, sel et poivre.

*Vous pouvez ajouter de la salicorne fraîche.*

**Tous les goûts du Sud-Ouest !** Fabrication 100% Française - zéro additif