



Spécialement conçue pour les aventuriers du goût... Vos papilles vont adorer retrouver en elle toute la richesse gustative de l'ail du Tarn !



Pour l'apéro entre potes

Tartinade de sardine à l'ail

Pour 6. Epluchez 1 échalote et mixez-la finement. Ajoutez 1 boîte de sardines, 110g de fromage fouetté, 1 pot d'ail du Sud, le jus de 2 citrons verts, 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée, salez, poivrez et mixez quelques secondes. Mettre la préparation au frais au moins 30min et servez avec du pain et des légumes crus.

Vous pouvez faire cette tartinade la veille.



Pour rendre ta moitié in love

Ecrasée de pommes de terre en ail, cabillaud et St Jacques

Pour 2. Epluchez 500g de pommes de terre et faites-les cuire 10min à la vapeur. Ecrasez-les avec 1 pot d'ail du Sud, salez, poivrez et mettre au chaud. Faites cuire 300g de dos de cabillaud avec un filet d'huile d'olive, 6 min à la poêle en retournant à mi-cuisson. Coupez 4 noix de St Jacques en deux dans l'épaisseur et poêlez-les rapidement dans un filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Faire une assiette avec de l'écrasée, un morceau de poisson et la moitié des St Jacques. Servez tout de suite.

Ajoutez un filet de jus de citron vert au service pour un peu d'exotisme.



Pour épater ta belle mère

Salade de bulots aux asperges et aioli

Pour 4. Mettre un pot d'aioli dans un bol, ajoutez un demi jus de citron, 1/4 de cuil. à café de gingembre râpé, mélangez. Prenez 24 bulots, enlevez la coquille et faites les mariner dans un mélange de 2cl d'huile d'olive, 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique et 2 cuil. à soupe de sauce soja. Réservez au frais. Faites blanchir 20 asperges vertes, pendant 10 minutes dans l'eau bouillante salée. Faites une assiette avec un lit de feuilles de mâche, les asperges en lamelles, les bulots et une grosse cuil. d'aioli.



Pour le plaisir des enfants

Le champi burger

Pour 4. Coupez 2 oignons en fines lamelles et les faire fondre dans de l'huile d'olive. Ajoutez 4 cuil. à soupe de sucre et les faire caraméliser. Réservez. Emincez 250g de champignons de Paris, les faire revenir à l'huile d'olive avec un peu de thym. Réservez. Faites cuire 4 steaks hachés et en même temps, coupez un fromage double crème en tranches. Montez votre burger avec un bun à burger coupé en deux, tartinez chaque face d'aioli du Sud, déposez du fromage sur la base, puis une coupe d'oignons, le steak, une autre couche de fromage, une couche de champignons et refermez le burger.

Changez le steak par des falafels pour un plat végétarien.

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

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

