



*Une touche d'ail du Tarn pour un Aioli léger.  
Une sauce douce et onctueuse pour découvrir  
cet aromate si particulier...*



*Pour l'apéro entre potes*

*Verrines de crudités à l'aioli*

Pour 4. Râpez une grosse carotte, 1/4 de céleri rave. Emincez 1 oignon rouge et 1/2 chou rouge. Mélangez le tout avec un pot d'aioli, salez et poivrez. Répartir dans chaque verrine. Saupoudrez de cerneaux de noix et de graines de sésame, ainsi que d'un peu de ciboulette ciselée.

*Vous pouvez ajouter de la pomme verte ou de la betterave crue rapée.*



*Pour rendre ta moitié in love*

*Burger marin*

Pour 2. Découpez une pomme et un avocat en petits dés et laissez mariner au frais avec le jus d'un demi citron vert. Mixez 250g de filet de cabillaud avec une poignée de coriandre fraîche et formez 2 galettes. Les cuire de chaque côté sur feu moyen dans l'huile d'olive, jusqu'à qu'elles soient dorées. Emincez l'oignon rouge. Montez le burger en coupant un bun à burger en deux, tartinez chaque face d'aioli, la moitié du mélange pomme/avocat, la galette, de l'oignon rouge et refermez le burger.

*Servez avec une salade d'agrumes ou une purée de patate douce.*



*Pour épater ta belle mère*

**Morue gratinée à l'ail**

Pour 4. Préchauffez le grill du four. Plongez 4 pavés de morue (déssalés la veille) dans une casserole d'eau froide avec 10cl de lait, portez à ébullition et laissez cuire 5min. Egouttez-les, retirez peau et arêtes. Déposez la morue dans un plat à four, nappez d'ailoli et de chapelure, enfournez 15min.

*Vous pouvez déguster ce plat avec des haricots blancs ou un gratin dauphinois.*



*Pour le plaisir des enfants*

**Beignets de tomate**

Pour 4. Coupez 8 tomates (plutôt fermes) en rondelles épaisses, salez, poivrez et réservez. Dans un bol, fouettez 50ml de lait et 2 oeufs. Versez 90g de farine dans un deuxième et ajoutez 70g de panko et 50g de farine de maïs. Versez 300ml d'huile d'olive dans une poêle et laissez chauffer 5min. Trempez les tomates dans la farine puis le mélange lait/oeufs et enfin le panko/maïs. Disposez doucement dans l'huile et laissez cuire 3 à 4min de chaque côté. Servez chaud avec une sauce Aioli.

*Vous pouvez remplacer le panko par de la chapelure et servir avec une salade.*

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

+ D'INFOS SUR [WWW.LESSAUCESMORIN.COM](http://WWW.LESSAUCESMORIN.COM)

