



*Avec son petit goût anisé, la douceur et l'onctuosité de sa texture, elle fera fondre votre poisson ... fumé, grillé ou juste poêlé !*



*Pour l'apéro entre potes*

### **Calamars à la romaine sauce aneth**

Marinez 500g d'anneaux des calamars (ou d'encornet) avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive et le jus d'un citron dans un saladier, mettre au frais 30min. Pour la pâte à beignet : battre un oeuf avec du sel, ajoutez progressivement en alternant 12cl d'eau et 100g farine, puis 1 cuil. à soupe de maïzena et 1 pincée de bicarbonate. Faites reposer 30min. Chauffez un bain d'huile à friture. Égouttez les anneaux de calamars et trempez-les dans la pâte à beignets. Faites frire quelques minutes jusqu'à que vos beignets soient dorés et servez avec la sauce aneth. *Vous pouvez ajouter des quartiers de citron au service.*



*Pour épater ta belle mère*

### **Rillettes de saumon à la sauce aneth**

Pour 6. Emincez 2 échalotes. Mettez-les dans un bol avec avec 2 cuil. à soupe de fromage frais aux herbes, 3 cuil. à soupe de sauce aneth, les échalotes et 300g de saumon cuit émiétté. Mixez le tout. Ajoutez le jus d'un demi citron, une cuil. à café de moutarde et mélangez. Mettre au frais 1h minimum. Servez sur des toasts de pain grillé. *Pour plus de gourmandise, vous pouvez servir avec des chutes de saumon fumé sur les toasts ou du concombre.*



*Pour rendre ta moitié in love*

### Gaufres Saumon Fumé & Aneth

Pour 6 gaufres. Faites une pâte à gaufre : dans un saladier, mélangez 100g de farine et 5g de levure chimique. Faites un puits. Dans un autre saladier, fouettez 2 oeufs et 15cl de lait. Ajoutez progressivement le mélange oeufs-lait dans le puits du premier saladier, fouettez bien. Ajoutez 2cl d'huile d'olive. Mélangez bien pour un mélange homogène. Ajoutez 120g de saumon fumé, des brins d'aneth ciselés, le sel et le poivre. Mélangez et laissez reposer 1h. Huilez légèrement votre gaufrier et faites cuire les 6 gaufres salées, servir avec la sauce aneth.

*Vous pouvez remplacer le saumon fumé par de la truite fumée.*



*Pour le plaisir des enfants*

### Concombre sauce aneth

Pour 4. Epluchez et coupez un concombre en rondelles. Ajoutez un pot de sauce aneth, un peu de vinaigre de cidre, salez et poivrez à votre convenance.

*Vous pouvez ajouter de la crème fraîche pour plus d'onctuosité et des brins d'aneth frais.*

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

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

