



*Onctueuse et croquante. Fraîche et typée.
Retrouvez la douceur du yaourt, la force de
l'estragon et de l'échalote du Tarn !*



Pour l'apéro entre potes

Palmiers au saumon fumé et chèvre

Pour 20 palmiers. Déroulez une pâte feuilletée, disposez 5 tranches de saumon fumé et ajoutez 100g de fromage de chèvre (chèvre frais ou crottin de chèvre rapé si vous aimez plus relevé). Roulez votre pâte d'un bord jusqu'au milieu. Roulez également la pâte de l'autre côté et coupez le tout en tranches de 1cm. Enfourez 15 min au four à 200° C. Servez accompagné de sauce béarnaise.

Vous pouvez changer le chèvre par du gruyère rapé, le saumon par du jambon.



Pour épater ta belle mère

Verrine de purée de brocolis sur dés de cabillaud

Pour 4. Faites cuire 500g de brocolis coupés en bouquets dans de l'eau bouillante salée 10min. Mixez-les et ajoutez un pot de sauce béarnaise. Réservez au chaud. Faites cuire 120g de filets de cabillaud coupés en dés dans une poêle bien chaude jusqu'à qu'ils soient colorés. Versez de la purée de brocolis dans chaque verrine puis quelques morceaux de poisson et dégustez chaud !

Vous pouvez changer le poisson par du filet de poulet et le brocolis par du chou fleur.



Pour rendre ta moitié in love

Œufs pochés à la sauce béarnaise

Pour 2. Remplissez une casserole d'eau, ajoutez 10ml de vinaigre et faites mijoter doucement. Cassez les 4 œufs froids, 1 à la fois, dans un petit bol. Faites glisser l'œuf délicatement dans l'eau. Répétez l'opération. Cuire dans l'eau qui mijote à peine jusqu'à ce que le blanc soit pris et que le jaune soit cuit jusqu'à la cuisson désirée, de 3 à 5 minutes. Retirez les œufs et égouttez-les bien. Disposez 2 moitiés de muffins anglais toastés et beurrés par assiette. Garnissez chaque moitié de roquette, de 1 œuf poché et de sauce béarnaise.

Vous pouvez remplacer les muffins par des pains à hamburger ou des pancakes et ajouter du bacon grillé.



Pour le plaisir des enfants

Tagliatelle à la crème béarnaise

Pour 4. Cuire un paquet de tagliatelles «al dente» dans de l'eau bouillante salée. Ajoutez un pot de sauce béarnaise avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche et saupoudrez de parmesan. Ajoutez 4 tranches de truite fumée coupées en lanières et servez.

Vous pouvez ajouter des échalotes ou des champignons grillés.

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

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

