



*Retrouvez la fraîcheur de ses fines herbes, relevée d'une pointe d'ail justement dosée pour s'accorder parfaitement avec vos petits plats...*



*Pour l'apéro entre potes*

### **Boulettes de lentilles aux fines herbes**

Pour 30 boulettes. Faites cuire 160g de lentilles corail dans l'eau bouillante salée pendant 15min environ. Egouttez et laissez refroidir. Mixez 60g de pain de mie et 1 petit oignon rouge. Ajoutez les lentilles, assaisonnez, saupoudrez d'une demi cuil. à café de cumin et une pincée de curcuma, ajoutez un oeuf, mélangez. Façonnez les boulettes et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servir avec un pot de sauce Fines Herbes.

*Vous pouvez ajouter des restes de poisson dans votre préparation ou de la coriandre.*



*Pour rendre ta moitié in love*

### **Crêpes au saumon fumé**

Pour 2. Dans un bol, mélangez 65g de farine, le sel et le poivre. Ajoutez 1 œuf et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporez ensuite 150 ml de lait tiède en 3 fois. Faites cuire vos crêpes. Etalez de la sauce Fines Herbes sur une crêpe, ajoutez une tranche de saumon fumé, puis roulez. Coupez ensuite la crêpe roulée en petits morceaux et faites tenir le tout à l'aide d'un cure-dents.



*Pour épater ta belle mère*

**Tarte aux courgettes et noisettes**

Étalez une pâte brisée dans un moule. Coupez 2 à 3 courgettes (selon la taille) en fines rondelles. Faites-les dorer quelques minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient un peu colorées. Retirez du feu, salez et poivrez. Hachez grossièrement une dizaine de noisettes. Mélangez 150g de fromage frais salé et 50g de parmesan, étalez sur la pâte. Disposez les rondelles de courgettes et parsemez de noisettes. Enfourner et cuire 20min à 180° C. Versez quelques cuillères de sauce Fines Herbes juste avant de servir.



*Pour le plaisir des enfants*

**Emincé de poulet sauce fines herbes.**

Pour 2. Emincez 2 escalopes de poulet en fines lamelles, salez et poivrez à votre convenance. Faites cuire une grande boîte de champignons de Paris émincés dans une poêle bien chaude jusqu'à obtenir une belle coloration. Faites cuire ensuite le poulet. Mélangez poulet et champignons dans la poêle, ajoutez 1 cuil. à soupe de crème fraîche puis 2 cuil. à soupe de sauce Fines Herbes une fois sorti du feu.

*Vous pouvez changer les champignons par des carottes.*

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

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

