



Sa texture fondante accompagnera avec délicatesse vos mets, des plus simples aux plus élaborés !



Pour l'apéro entre potes

Beignets de crabe

Pour 4. Ciselez 4 oignons nouveaux, hâchez 1/2 botte de persil. Dans un récipient, mettez 350g de chair de crabe, l'oignon, le persil, 35g de mayonnaise et 2cuil. à soupe de chapelure. Mélangez délicatement, salez, poivrez. Ajoutez 1 oeuf et mélangez. Si la pâte colle trop, ajoutez un peu de chapelure. Façonnez de petites galettes et mettez au frais 30min minimum. Roulez les beignets dans de la farine et faites les cuire dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés de chaque côté. Servez avec de la mayonnaise.

Vous pouvez changer le persil par de la coriandre fraîche.



Pour épater ta belle mère

Soupe à l'ail

Pour 4. Versez 2L. d'eau dans un fait-tout et portez à ébullition. Ajoutez 10 gousses d'ail pilé et le blanc d'1 oeuf. Salez, poivrez et mélangez. Laissez cuire 3min, ajoutez 150g de vermicelle et laissez cuire encore 3min. Délayez un pot de mayonnaise dans une louche de bouillon tiède et incorporez la délicatement dans le reste de la soupe.

Servez avec du pain grillé.



Pour rendre ta moitié in love
Coleslaw à la pomme verte, crevettes et bleu

Pour 2. Coupez 200g de chou blanc finement. Coupez 75g de fromage Bleu de Bresse en dés. Coupez une pomme verte en petits cubes. Dans un saladier, mettez 1 grosse cuil. à soupe de mayonnaise, diluez avec un peu d'eau, poivrez et mélangez énergiquement. Ajoutez le chou, le fromage, la pomme et 100g de crevettes roses cuites décortiquées. Mettre 1h au frais avant de servir.

Vous pouvez remplacer les crevettes par des écrevisses et le bleu par du Roquefort.



Pour le plaisir des enfants
Oeuf mimosa revisité

Pour 4. Lavez une petite courgette et coupez-la en rondelle de 0.5cm. Faites-les cuire 6min à la vapeur, qu'elles soient cuites mais un peu croquantes. Faites 1 oeuf dur et écalez-le. Dans un bol, mélangez 30g de thon, 3cuil. à soupe de mayonnaise et le blanc d'oeuf émietté. Disposez cette préparation sur les rondelles de courgette, saupoudrez du jaune d'oeuf écrasé, salez et poivrez.

Vous pouvez ajouter un peu d'anchois dans la préparation pour plus de goût ou des épices comme du curry.

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

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

