

LES RECETTES DE BASE

Pâte à chou	13
Pâte à pâtes fraîches	14
Pâte feuilletée rapide	15



LES APÉRITIFS ET LES ENTRÉES

Canapés au beurre de sardine	18
Canapés à la mousse de thon	20
Chips (Pommes de terre Bintje et Vitelotte)	22
Pétales de saucisson sec et de fromage	24
Tartines tomates, Mozzarella et basilic	25
Carottes râpées	26
Potage Julienne Darblay	27
Céleri rémoulade	28
Concombre à la crème	30
Soupe à l'oignon	32
Caviar d'aubergines mi-fumées	34
Tarama	36
Salade baltique au tzatziki	38
Salade craquante à l'asiatique	39
Salade Caesar	40
Carpaccio de Saint-Jacques tiédies	42
Carpaccio du soleil	43
Cake à la carotte et aux épices douces	44
Cake aux moules et romarin	46
Cake courgettes et chèvre	48
Gaspacho de concombre à la menthe	50
Gaspacho piperade	52
Crème froide d'avocat et copeaux de surimi	54
Nage de chou rouge et copeaux de Gouda au cumin	55



LES APÉRITIFS ET LES ENTRÉES (SUITE)

Quiche aux oignons	56
Quiche aux trois fromages	58
Tourte d'agneau aux figues et aux abricots secs	60
Tourte tomate, Mozzarella et tapenade	62
Tourte savoyarde	63
Gougères	64
Chou au crabe et radis noir	66
Eclairs ail et fines herbes, glace minute au Parmesan	67



LES VIANDES, LES POISSONS ET LES PLATS COMPLETS

Ballotines de volaille aux citrons confits	70
Ballotines de saumon à l'oseille	71
Parmentier de bœuf façon bourguignonne	72
Parmentier de cabillaud à la citronnelle mélisse	74
Côtes d'agneau Champvallonn	76
Lotte au riesling et julienne de légumes	78
Bourride	79
Pavés de sandre au vin rouge, en croûte de pain d'épices	80
Crumble de canard aux olives	81
Pavés de saumon en croûte aux deux citrons	82
Filets de rouget en écailles de pommes de terre	84
Pavés de perche en écailles de carottes au miel de sapin	86
Papillotes de crevettes et chou chinois	87
Papillotes de poulet des îles	88
Bouchées vapeur au porc	90
Maki de saumon au Wasabi	92
Croquettes de légumes à la Féta	93
Fondue savoyarde aux morilles	94
Choucroute revisitée	95



LES VIANDES, LES POISSONS ET LES PLATS COMPLETS (SUITE)

Garbure	96
Tartiflette revisitée	98
Spaghettis aux deux radis et huile de persil	100
Lasagne de légumes à la provençale	101
Tagliatelles aux copeaux d'asperges et Parmesan	102
Rouleaux de légumes à la coriandre	104
Empanadas au thon	106
Pizza 4 saisons	108



LES GARNITURES

Gratin de blettes à la muscade	112
Gratin dauphinois	114
Crique de courgette	116
Rösti	118
Pommes Anna	120
Poêlée de carottes Crécy	121
Poêlée méridionale	122
Poêlée de champignons de Paris et de pleurotes en persillade	124
Purée de céleri rave et éclats de noisettes	126
Purée de patates douces	127



LES SAUCES

Mayonnaise des garrigues	130
Sauce cocktail	132
Sauce tartare	134
Crème de raifort	135
Rouille	136
Pesto au basilic	138



LES COCKTAILS ET LES GRANITÉS

Black Jack	142
Cherry coffee	143
Granité ananas et cannelle	144
Granité de melon d'Espagne, chiffonnade de lomo	145



LES DESSERTS

Coulis fraises et verveine	148
Coulis passion des îles	150
Crumble abricots et noix de coco	152
Crumble poires rhubarbe	154
Crème glacée agrumes et pistaches	156
Crème glacée exotique et coco	157
Crème glacée aux fruits rouges et copeaux de chocolat	158
Compote de pêches et fleur d'oranger	160
Compote de pommes et cassis	161
Compote de poires à la poire Williams	162
Cake bananes et raisins	164
Carpaccio d'ananas et tuiles au gru de cacao	166
Carpaccio de mangues et tuiles au coco	167
Carpaccio de fraises au basilic et ses tuiles aux amandes	168
Clafoutis pommes et cannelle	170
Tartes fines aux pêches et abricots	171
Tartes fines aux pommes	172
Tartes craquantes amandes et poires	174

Chips (Pommes de terre Bintje et Vitelotte)

POUR 4 PERSONNES

Ingédients

- 1 pomme de terre Bintje de petite taille
- 3 pommes de terre Vitelotte
- Sel

Accessoires

- Bol multifonction
- Une friteuse



PRÉPARATION 10 minutes
CUISSON 3 minutes

- 1 • Eplucher les pommes de terre et les rincer.
- 2 • Installer le Bol multifonction équipé du disque à émincer fin sur le robot. Régler la vitesse sur 3 pour couper les pommes de terre en rondelles.
- 3 • Laver 4 fois les rondelles de pomme de terre à l'eau froide, les laisser s'égoutter dans une passoire puis les mettre dans un torchon.
- 4 • Faire chauffer la friteuse à 170°C et cuire les rondelles de pommes de terre jusqu'à obtenir la coloration souhaitée.
- 5 • Egoutter sur du papier absorbant et saler.

Astuce du cuisinier

Vous pouvez utiliser d'autres légumes comme de la patate douce ou du céleri rave.

