

365
recettes
de
Provence
et de Méditerranée

Pour 6 personnes

150 g de boutargue

12 tranches de pain brioché

1 citron

Baies roses

Poivre blanc

Toast de boutargue

Faire griller le pain brioché d'un seul côté, le **laisser refroidir**.

Enlever la cire de protection de la boutargue et éventuellement la petite peau qui la recouvre et la **couper** en lamelles fines avec un couteau. **Répartir** les lamelles sur les tranches de pain.

Peler à vif le citron. **Récupérer** les suprêmes et les **retailer** en petits dés. **Disposer** quelques dés de citron et des baies roses dessus.

Servir les toasts à l'apéritif avec du champagne.

1er



Pour 4 personnes

2 l de moules

2 jaunes d'œufs

Le jus d'1 citron

Sel

Poivre

1 gousse d'ail haché

1 cuillerée à soupe de persil

20 cl de vin blanc

5 cl d'huile d'olive

3 cuillerées à soupe de basilic
ciselé

Cocktail de moules

Laver les moules et les **placer** dans un faitout avec le vin blanc et la moitié du basilic, sur feu moyen, à couvert jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. **Filter** le jus de cuisson.

Retirer les demi-coquilles des moules pour ne **conserver** que les coquilles pleines.

Dans un bol, **délayer** les jaunes d'œufs avec le jus de citron et **incorporer** l'huile d'olive en filet **sans cesser de battre**.

Ajouter l'ail haché, le basilic restant et le persil. **Assaisonner** et **remuer**.

Mouiller la sauce avec un peu de jus de cuisson pour obtenir une sauce onctueuse.

Dresser les moules en cassolettes.

Napper les moules de la sauce et **entreposer** au frais jusqu'au moment de **servir**.

Éplucher, laver et ciseler finement l'échalote.

Hacher le basilic.

Monter la crème au fouet. La **mélanger** délicatement à la faisselle égouttée.

Ajouter l'échalote et le basilic et **assaisonner**. **Dresser** en quenelle avec roquette et pain toasté.

Pour 4 personnes

2 faisselles de 100 g
15 cl de crème double
1 échalote
1 branche de basilic
Fleur de sel
Poivre blanc

Mousse fromagère

52

juin

Pour 1 litre

160 g amandes fraîches mondées

1 l d'eau minérale

80 g miel d'acacia

Quelques gousses d'extrait de vanille

1 pincée de sel fin

Lait d'amande

Mettre les amandes à **tremper** une nuit et **jeter** la première eau.

Tiédir à 35° C l'eau minérale.

Rassembler les ingrédients dans un blender et **mixer** pendant 2 à 3 min.

Passer le liquide dans une passoire fine.

À **conserver** au frais pendant 3 jours.



Pour 4 personnes

1 filet de thon de 500 g

2 citrons verts

4 cuillerées à soupe d'huile d'olive

50 g de pesto

Quelques fleurs de romarin

Sel fin

Poivre

Dés de thon mariné



Tailler le thon en tranches épaisses.
Le **saisir** dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive 1 min.

Le **détailler** en gros cubes et les **déposer** dans un plat creux.

Émulsionner le jus de citron et le pesto avec l'huile d'olive et **verser** sur le thon.

Saler, poivrer et **réserver** 2 h au frais au minimum.

Le plat doit être filmé pour éviter au thon de **prendre** les odeurs.

Égoutter le thon, **parsemer** de fleurs de romarin et **servir** accompagné de feuilles de salade croquante.



Laver les figues. **Pratiquer** une petite incision au niveau de la queue avec une pointe de couteau.

Beurrer un plat à rebord et **disposer** les figues.

Enfourner à 180° C (th. 6) pendant 15 min.

Arroser avec le vin rouge et le Porto.

Saupoudrer de sucre et de sucre vanillé puis **continuer** la cuisson à 160° C (th. 5-6) pendant 30 min, tout en arrosant les figues toutes les 10 min.

Servir avec 1 boule de glace aux fruits rouges ou à la vanille.

Figues rôties au vin

Pour 4 personnes

8 figues violettes fraîches

20 g de beurre doux

30 cl de vin rouge

50 g de sucre

5 cl de Porto

1 sachet sucre vanillé

septembre

Pour 6 personnes

800 g pommes à cuire

1 citron

20 g beurre (beurrer le plat)

Crumble

80 g sucre

80 g beurre en pommade

80 g amande en poudre

80 g farine

Crumble aux pommes

Rassembler les 4 ingrédients du crumble et les **sabler** entre les doigts.

Éplucher et **citronner** les pommes.

Les **évider** et les **couper** en petits quartiers.

Beurrer un plat à rebord.

Déposer les pommes puis **recouvrir** de crumble.

Enfourner à 175° C (th. 5-6) pendant 30 à 40 min.



Pour 20 meringues

3 blancs d'œuf

180 g de sucre semoule

50 g d'eau

40 g de noisette en poudre

30 g de cerneau de noix

Meringues aux noix

Dans une casserole, **mettre** le sucre et l'eau à **cuire** à 118° C.

À partir de 110° C, **monter** les blancs en neige.

Verser le sucre cuit sur les blancs en neige tout en fouettant.

Continuer de fouetter de moins en moins vite jusqu'à complet refroidissement.

Mettre une toile siliconée sur une tôle.

Disposer les cerneaux de noix tous les 5 cm.

À l'aide d'une poche à douille cannelée, **façonner** de petites meringues sur les cerneaux de noix, en les recouvrant.

Enfourner à 90° C (th.3) pendant 2 h 30, en ouvrant la porte du four de temps en temps pour **retirer** la vapeur. Une fois la cuisson terminée, **laisser** vos meringues sur grille.





Pour 8 personnes

2 pâtes brisées de 200 g

1 oignon

1 bouquet de persil

2 gousses d'ail

60 g de concentré de tomate

600 g de petits poulpes

Thym

Laurier

10 olives noires dénoyautées

½ verre de vin blanc

½ verre d'huile

Quelques pistils

1 œuf

Sel

Poivre

Tielle

Cuire les poulpes dans de l'eau salée avec 1 feuille de laurier et un peu de thym. **Compter** environ 1 h. Ils doivent être mous sous la dent.

Lorsqu'ils sont cuits, les **refroidir** et les **nettoyer, enlever** la peau noire, **vider** le corps et **enlever** les ventouses en tirant dessus.

Découper vos poulpes en lanières et les **réserver**.

Hacher une gousse d'ail, **ciseler** 1 petit bouquet de persil, **émincer** 1 oignon.

Chauffer une poêle avec 1 cuillerée d'huile. **Jeter** l'oignon et le **faire blondir**.

A mi-cuisson, **ajouter** le persil haché et l'ail, puis à la fin, le concentré de tomates et les olives noires en

morceaux. **Verser** le vin blanc et **laisser compoter** 30 min.

Ajouter le poulpe et 1 petit verre d'eau.

Faire cuire environ 15 min jusqu'à épaissir la masse qui ne doit pas être liquide, penser qu'elle va **garnir** la tielle.

Salier, poivrer et **ajouter** les pistils de safran.

Disposer dans un moule à tarte une première abaisse de pâte.

Verser la garniture, bien l'étaler et **mettre** par-dessus l'autre pâte.

Pratiquer une petite incision pour **faire** la cheminée. **Dorer** à l'œuf.

Enfourner à 200° C (th. 6-7) et **cuire** environ 30 min.

Mélanger à froid la sauce béchamel, l'emmental et les jaunes d'œuf.

Monter en neige les blancs et les **assaisonner**, et les **incorporer** délicatement à la sauce béchamel.

Beurrer et **fariner** un moule à soufflé ou 4 individuels.

Verser de l'appareil à soufflé à la moitié.

Disposer les anchois et **recouvrir** d'un peu d'appareil.

Enfourner à four chaud à 180° C (th. 6) pendant 20 à 30 min selon la taille.

Soufflé aux anchois



Pour 4 personnes

250 g de sauce béchamel

40 g d'emmental râpé

2 jaunes d'œuf

3 blancs d'œuf

8 filets d'anchois à l'huile

4 filets d'anchois au sel

22 g beurre

20 g farine

Poivre blanc

Sel fin

Pour 6 personnes ?

6 cailles

12 feuilles de vigne en bocal

120 g de poitrine fumée

300 g de pleurote

2 échalotes

2 branches de persil plat

5 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Sel fin

Poivre



Cailles farçies en feuille de vigne

Pendant ce temps, dans une poêle chaude, **mettre** un trait d'huile d'olive et **faire sauter** les champignons à feu vif. **Cuire** pendant 3 min tout en mélangeant.

Ajouter les échalotes et le persil et **rectifier** l'assaisonnement.

Mettre ensuite le tout dans la cocotte.

Poser les cailles sur la garniture et **couvrir**, puis **enfourner** durant 12 à 15 min.

Déposer la caille dans l'assiette et **rectifier** l'assaisonnement de la garniture.



Pour 4 personnes

124 langoustines moyennes
4 feuilles de laitue
5 cuillerées à soupe de mayonnaise
1 cuillerée à soupe de ketchup
1,5 l d'eau
20 cl de vin blanc sec
2 branches de persil
1 oignon émincé
2 pincées de poivre de Cayenne
10 g de gros sel
6 grains de poivre

Assiette de langoustines en Bellevue

Préparer le court-bouillon avec l'eau, le vin, l'oignon, le gros sel et les grains de poivre.

Porter à ébullition et **cuire** 5 min.

Y **plonger** les langoustines et **laisser cuire** à eau frémissante 2 min puis **égoutter**. **Laisser refroidir** à l'air puis au réfrigérateur.

Laver la salade, **essorer** et la **couper** en fines lanières.

Mélanger la mayonnaise et le ketchup.

Disposer dans un grand plat les lanières de salade, les langoustines bien disposées et **décorer** avec le persil.

Servir frais, la sauce à part.

décembre

Table des recettes

Entrées

Gnocchi de blé *19 février*
Allumettes aux anchois *22 février*
Escargots à l'arlésienne *29 mars*
Tourte aux épinards *6 avril*
Escargots à la provençale *7 avril*
Tartine de chèvre frais *8 avril*
Salade de cébettes *12 mai*
Fleur de courgette en beignet *5 juin*
Tourte de blette *9 juin*
Salade de champignons de Paris à la crème *17 juin*
Melon de Cavaillon surprise *18 juin*
Méli-mélo de cœur de salades et fromage *19 juin*
Aioli *9 juillet*
Tapenade *16 juillet*
Beignet de tomates séchées *3 août*
Spaghetti sauce tomate *5 août*
Tomate à l'antiboise *9 août*
Plateau apéro végétal *11 août*
Salade de tomates *15 août*
Terrine de légumes *17 août*
Salade de haricots verts et amandes *19 août*
Tatin de tomates cerise *7 septembre*
Céleri rémoulade *19 septembre*
Salade de céleri aux anchois *1^{er} octobre*
Pissaladière *14 novembre*
Caviar d'aubergine *2 décembre*
Gougère *8 décembre*
Tarte à l'oignon *9 décembre*
Concombre à la menthe *12 décembre*
Socca *15 décembre*

Soupes et veloutés

Soupe d'or *4 janvier*
Soupe de poissons *10 février*
Soupe courte *25 mars*
Soupe d'épeautre *26 mars*
Soupe printanière *27 mars*
Velouté d'asperge *3 avril*
Soupe de melon de Cavaillon *1^{er} juin*
Soupe aux écrevisses *15 juin*
Velouté chaud de tomate *22 août*
Soupe au pistou *24 août*
Cappuccino de chou romanesco à la menthe *26 août*
Soupe froide de courgette *29 août*
Soupe catalane *4 août*
Soupe au riz de Camargue *2 octobre*
Soupe de moule au fenouil *3 octobre*
Soupe froide de tomate *4 octobre*
Soupe gratinée à l'oignon *5 octobre*
Soupe de potimarron et châtaigne *1^{er} novembre*
Velouté d'herbettes *9 novembre*
Soupe rouge *17 novembre*
Velouté de volaille au vin blanc *1^{er} décembre*
Aïgo boullido *26 décembre*
Potage paysan d'arrière-pays *27 décembre*

Œufs

Omelette aux asperges *21 mars*
Trucha niçoise *16 juin*
Œufs brouillés aurore *2 août*
Œufs cocottes à la provençale *7 août*
Omelette plate à la courgette *12 août*
Œufs mollets sur compotée d'oignon doux *8 novembre*
Œufs pochés vigneronne *13 novembre*
Brouillade d'œuf à la truffe *6 décembre*

Coquillages et crustacés

Cocktails de moules *2 janvier*
Beignets de langoustines *3 janvier*
Pilaf de fruits de mer *5 janvier*
Coquilles Saint-Jacques au beurre de citron *6 janvier*
Tellines au beurre d'escargot aillé *7 janvier*
Moules à la marinière *8 janvier*
Coquilles Saint-Jacques lutées *14 janvier*
Cassolette de moules *19 janvier*
Noix de Saint-Jacques au sabayon d'oursin *20 janvier*
Noix de Saint Jacques à la provençale *28 janvier*
Huîtres de Bouzigues à l'échalote *8 février*
Oursinade provençale *17 mars*
Écrevisses à la nage *11 avril*
Écrevisses à la brignolaise *12 avril*
Langouste grillée *4 juin*
Encornets farcis et braisés *27 juin*
Risotto de gambas *25 juillet*
Ceviche de gambas *25 août*
Calmars à la marseillaise *28 août*
Tourteau en rémoulade *8 septembre*
Rondelles de calmars frites *11 septembre*
Calmars à la niçoise *15 septembre*
Fricassée de langouste aux champignons *17 septembre*
Quiche de fruits de mer *7 octobre*
Moules à la provençale *10 octobre*
Cocktail de gambas *16 octobre*
Tielle *12 novembre*
Brochette de gambas *19 novembre*
Saint-Jacques sur fondue de légumes *28 décembre*
Langoustines marinées, sauce vierge *29 décembre*
Salade d'agrumes, avocat et crabe *30 décembre*

Assiette de langoustines en Bellevue
31 décembre

Poissons

Toast de boutargue *1^{er} janvier*
Filets de carrelet aux épices *11 janvier*
Congre rôti à la persillade *15 janvier*
Filets de carrelet sauce vin blanc/velouté *21 janvier*
Darne de congre au bouillon safrané *22 janvier*
Osso bucco de lotte *23 janvier*
Filets de sole farcis *26 janvier*
Médaillon de lotte aux câpres et beurre citronné *30 janvier*
Brochette de lotte au jambon d'arrière-pays *3 janvier*
Filet de brochet, sauce écrevisse *6 février*
Raïto *11 février*
Truite aux amandes *12 février*
Filet de cabillaud en papillote *13 février*
Goujonnettes de sole *18 février*
Rouget grillé, beurre maître d'hôtel *23 février*
Bar grillé au fenouil et riz de Camargue *3 mars*
Dorade grillée *6 mars*
Bouillabaisse *13 mars*
Tronçon de turbot aux câpres *31 mars*
Bourride de lotte, sauce aioli *1^{er} avril*
Filet d'aloose meunière *13 avril*
Anchois marinés à la provençale *15 avril*
Anguille grillée, sauce moutarde *16 avril*
Escabèche de maquereaux *17 avril*
Anchois frits *19 avril*
Anchoutinade *22 avril*
Dos de cabillaud aux épinards *23 avril*
Maquereaux grillés aux herbes de Provence *24 avril*
Filet de Saint-Pierre pané aux épices *25 avril*

Suprême de turbot soufflé sauce aurore
26 avril
Sar contisé aux aromates *27 avril*
Médallions de langoustes, sauce
cocktail *28 avril*
Rillettes de maquereau *29 avril*
Tempura de sardines *3 mai*
Pain bagnat *11 mai*
Ragoût d'anguille au vin rouge *16 mai*
Maquereaux à la provençale *2 juin*
Filet de Saint-Pierre boulangère *6 mai*
Sardine confite à l'escabèche *8 juin*
Thon au gras *10 juin*
Maquereaux à la sétoise *13 juin*
Sardines grillées *24 juin*
Toasts de sardine *28 juin*
Sardines marinées *1^{er} juillet*
Anchoïade *2 juillet*
Sardines grillées, sauce moutarde
7 juillet
Tartine de sardine au fromage frais
12 juillet
Loup en croûte de sel *13 juillet*
Thon à la Chartreuse *14 juillet*
Filets de rougets confits *20 juillet*
Estocafic *22 juillet*
Filet de dorade sauté *23 juillet*
Sardines sautées à la provençale
24 juillet
Anchois fumés aux pommes de terre
26 juillet
Pavés de thon à la plancha *29 juillet*
Salade niçoise *6 août*
Filet de bar poêlé *8 août*
Rouget en papillote *3 septembre*
Filet de rascasse rôtie *5 septembre*
Rouget meunière au beurre citronné
6 septembre
Filet de mulot sauté, sauce verte
10 septembre
Tourte de mulot *13 septembre*
Rouget à la niçoise *16 septembre*

Rougets farcis aux épinards
18 septembre
Filets de rougets au beurre de
Montpellier *20 septembre*
Dés de thon mariné *21 septembre*
Brandade parmentière *11 octobre*
Tagliatelle à la ventrèche de thon
12 octobre
Truite poêlée campagnarde *13 octobre*
Dorade rôtie aux senteurs provençales
15 novembre
Filets de sole à court-mouillement
16 novembre
Filets de truite sur lit de tomates
18 novembre
Tagliatelle aux deux saumons
11 décembre
Quiche au thon *13 décembre*
Soufflé aux anchois *18 décembre*

Volailles

Filet de pintade contisé à l'ail doux
4 janvier
Jambalaya *25 février*
Fricassée de lapin à l'anis et estragon
27 février
Gibelotte de lapin *20 mars*
Cailles farcies au foie gras *21 avril*
Canette aux olives *5 mai*
Poularde pochée, sauce blanche aillée
6 mai
Fricandeau de dinde aux olives *7 mai*
Poulet rôti aux 40 gousses d'ail *10 mai*
Pigeon aux cerises *28 mai*
Poulet sauté aux amandes *19 juillet*
Petits filets de dinde sautés à la
compotée de légumes *30 juillet*
Lapin à la mentonnaise *12 juillet*
Pigeon aux raisins *28 septembre*
Foie gras poêlé, compotée de figues
29 septembre
Salmis de pigeon *14 octobre*

Filet de canette à l'orange *15 octobre*
Cuisses de canard confites *17 octobre*
Fricandeau de porc *18 octobre*
Chapon aux pêches *26 octobre*
Filet de canette au miel de romarin
29 octobre
Cailles aux raisins *23 novembre*
Ailerons de dinde frits et chutney d'olives
27 novembre
Poulet en cocotte au foin de Crau
14 décembre
Cailles farcies en feuille de vigne
19 décembre
Chapon en deux cuissons *24 décembre*

Charcuterie

Saucisses au vin *10 janvier*
Boudin noir, écrasé de pommes de terre
à la ciboulette *16 janvier*
Ouillade catalane *24 janvier*
Saucisson en brioche *14 février*
Pâté au Noilly Prat *24 février*
Rougail de saucisse de pays *8 octobre*
Terrine de porc aux pistaches et tomates
confites *17 décembre*
Petits pâtés aux herbes *20 décembre*
Jambon poêlé *21 décembre*
Pieds et paquets d'agneau *22 décembre*

Viandes

Broufades *17 janvier*
Côte de porc à la sauge (spécialité
de Sanary) *7 février*
Filet mignon de porc aux aïelles
17 février
Hachis Parmentier *4 mars*
Agridade Saint-Gilloise *7 mars*
Boulette de volaille sauce tomate
(farce panée et frite) *8 mars*
Daube de sanglier *12 mars*
Rôti de bœuf en croûte d'herbes
15 mars

Croustade de ris de veau *28 mars*
Blanquette de chevreau *9 avril*
Cuisson de chevreau braisé à l'ail *14 avril*
Petit salé aux féveroles *18 avril*
Civet de lièvre *20 avril*
Petits pâtés sucré-salé *4 mai*
Carré d'agneau persillé *8 mai*
Blanquette d'agneau *12 mai*
Épigramme d'agneau *15 mai*
Gigot de 7 heures aux olives *17 mai*
Épaule d'agneau boulangère *19 mai*
Rouelle de gigot aux lentilles *21 mai*
Selle d'agneau farcie *22 mai*
Quasi de veau en cocotte *25 mai*
Souris d'agneau confite, glace de vin
rouge *27 mai*
Filet de bœuf aux olives *30 mai*
Côte de veau au romarin *11 mai*
Côte de veau au lait de réglisse *14 juin*
Daube d'agneau avignonnaise *20 juin*
Paupiette niçoise *5 juillet*
Brochettes de bœuf *31 juillet*
Granité à la blanquette de Limoux *1^{er}*
septembre
Farcis niçois *14 septembre*
Daube niçoise *19 octobre*
Estouffade de bœuf arlésienne *20*
octobre
Gardiane *21 octobre*
Pouteille *22 octobre*
Pot-au-feu *23 octobre*
Chou farci *24 octobre*
Échine poêlée aux châtaignes *25*
octobre
Carpaccio de bœuf *21 novembre*
Aiguillette en sauté aux poivrons *24*
novembre
Entrecôte grillée, beurre d'anchois aux
herbes *28 novembre*
Bougnette *29 novembre*

Légumes et accompagnements

Tagliatelles à la truffe *27 janvier*
Gâteau de pomme de terre au miel
29 janvier
Panisse *20 février*
Penne au bleu *21 février*
Risotto aux champignons *26 février*
Tagliatelles de légumes *28 février*
Polenta salée *1^{er} mars*
Artichauts à la grecque *24 mars*
Barigoule d'artichauts *30 mars*
Pomme de terre catalane *5 avril*
Fleurs de courgette farcie *30 avril*
Ravioles d'épinard *27 juillet*
Courgettes farcies *13 août*
Tomates farcies de riz au thon *16 août*
Tomates provençales cuites *21 août*
Tian de légumes *2 septembre*
Ratatouille *9 septembre*
Poêlée de champignons *24 septembre*
Gratin d'aubergine et lard fumé
30 septembre
Risotto à l'encre de seiche *9 octobre*
Salsifis au beurre de ciboulette
27 octobre
Haricots secs cuisinés *28 octobre*
Purée de châtaignes *30 octobre*
Champignons à la provençale
5 novembre
Gratin de courgette au chèvre
6 novembre
Macaronis en gratin provençal
7 décembre

Fromages

Bruschetta de chèvre *4 avril*
Toast de Banon *2 mai*
Pélardon des Cévennes mi-frais pané
noisette *9 mai*
Chausson à la Brousse *20 mai*
Mousse fromagère *25 juin*
Tarte de Roquefort et poire pochée
6 octobre

Picodon confit *31 octobre*
Cubes de Bleu des Causses en omelette
épaisse avec ciboulette *7 novembre*
Aligot de Laguiole frais *30 novembre*
Pélardon des Cévennes aux pommes
3 décembre

Desserts

Gâteau Clémentine *9 janvier*
Bouillie au lait, pois chiche et raisins
12 janvier
Mousse au citron de Menton *13 janvier*
Citron confit *31 janvier*
Tarte au citron *1^{er} février*
Navette *2 février*
Polenta sucrée *5 février*
Omelette soufflée *9 février*
Mousse au chocolat au Banyuls
15 février
Soufflé glacé citron *16 février*
Biscuit de Savoie *29 février*
Crème de marron *2 mars*
Royaume *5 mars*
Cake au citron confit *9 mars*
Salade de fruits d'hiver *10 mars*
Tartelette chocolat-noix *14 mars*
Sabayon au cédrat *16 mars*
Madeleine citron-vanille *19 mars*
Financier *23 mars*
Gâteau moelleux pistache chocolat
2 avril
Mousse de fraise *1^{er} mai*
Macarons croquants *13 mai*
Sorbet fraise - citron - basilic *14 mai*
Brioche au fromage frais *18 mai*
Massepain *23 mai*
Échaudés *24 mai*
Fruits déguisés (à la pâte d'amande)
26 mai
Croquet *29 mai*
Pot de crème au safran *31 mai*
Tortillade *3 juin*

Tarte aux pignons *7 juin*
Cerises confites à la glace vanille *21 juin*
Tarte aux amandes *23 juin*
Riz au lait safrané *29 juin*
Crème au café *30 juin*
Pruneaux au thé *3 juillet*
Riz au lait d'amande *4 juillet*
Tarte façon tropézienne *6 juillet*
Arlette aux épices douces *8 juillet*
Pompe à l'huile et anis *11 juillet*
Crème brûlée à la lavande *17 juillet*
Tarte pêche/calisson *18 juillet*
Flan à la fleur d'oranger *21 juillet*
Nage de fruits d'été *28 juillet*
Pêche de vigne en papillote *1^{er} août*
Tarte aux amandes et abricots *4 août*
Beignets à la fleur d'oranger *10 août*
Tarte aux myrtilles *14 août*
Crêpes au suc d'orange *18 août*
Nougat *20 août*
Mirlitons citron-amande *23 août*
Crème à tartiner chocolat à l'orange confite *27 août*
Blanc-manger aux amandes *30 août*
Poire au vin *31 août*
Figues rôties au vin *22 septembre*
Gâteau à la châtaigne *23 septembre*
Confit de figue *25 septembre*
Tarte aux figues *26 septembre*
Coings rôtis au miel *27 septembre*
Coupétade *4 novembre*
Crumble aux pommes *10 novembre*
Meringues aux noix *11 novembre*
Guimauve au citron *20 novembre*
Flan au rhum *22 novembre*
Quatre-quarts aux fruits confits *25 novembre*
Gâteau aux raisins *26 novembre*
Crumble de courge *4 décembre*
Compote de kaki, pomme et banane *5 décembre*
Pommes rôties au four *10 décembre*

Fougasse aux fruits confits *23 décembre*
Brioche des rois *25 décembre*

Bocaux

Confiture d'agrumes *18 janvier*
Marmelade d'agrumes *25 janvier*

Boissons

Liqueur anisée *18 mars*
Sirop de grenade *22 mars*
Bisque d'écrevisses *10 avril*
Tisane de tilleul *22 juin*
Lait d'amande *26 juin*
Abricotade *15 juillet*

Sauce

Sauce rouille *11 mars*
Sauce catalane *10 juillet*
Sauce provençale *2 novembre*
Beurre de crevette à la muscade *16 décembre*

© 2018, Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes

ISBN : 978-2-7373-7843-0

N° d'éditeur : 8938.01.1,7.06.18

Dépôt légal : juin 2018

Imprimé en France

www.editionsouestfrance.fr