

Toutes les recettes de ...

L'Atelier « Relax & Cooking »[®]

Grand
choix





ENTREES



Entrées à base de poisson

- Terrine de saumon aux petits légumes, mayonnaise au citron
- Couronne aux deux saumons (saumon fumé et mousse de saumon frais poché aux concombres)
- Rillettes aux deux saumons et au citron (saumon fumé et saumon frais)
- Terrine de truite fumée aux concombres
- Terrine de thon au persil plat
- Terrine aux deux parfums (colin, épinards), crème fraîche aux fines herbes
- Saumon crû mariné à l'aneth, au citron et aux graines de coriandre
- Tarte aux crevettes, au basilic et aux pignons
- Salade croquante aux crevettes et à la coriandre fraîche
- Cornet de saumon fumé aux asperges vertes
- Œuf mimosa aux éclats de saumon fumé
- Tartare de saumon frais aux aromates

A black plate featuring two vegetable tarts and a fresh salad. The tarts are round, with a golden-brown crust and a filling of vegetables including asparagus, tomatoes, and zucchini. The salad is a mix of green leafy vegetables, including arugula and spinach, garnished with sliced cherry tomatoes and small white daisies. The text 'Entrées à base de légumes' is overlaid on the image in a white, serif font.

Entrées à base de légumes

- *Terrine d'asperges au curry, sauce légère au citron*
- *Terrine d'aubergines au romarin, coulis de tomates aux herbes*

- *Terrine de légumes (carottes, courgettes, champignons, brocolis, petits pois, poivrons rouges), mayonnaise aux herbes.*
- *Légumes confits marinés à l'huile d'olive et au basilic (aubergines, courgettes, poivrons rouges et jaunes)*

- *Flan d'artichauts, sauce corail aux poivrons*

- *Tarte fine aux deux asperges*



Entrées
à base de viande

- *Aspic de jambon aux pruneaux et aux olives*
- *Terrine de volaille aux brocolis, sauce légère à l'estragon*
- *Terrine de foies de volaille marinés au porto*



Entrées à base de Potages

- *Crème de champignons*
- *Soupe glacée aux légumes*
- *Potage de courge à la muscade*
- *Velouté de châtaignes crémeux*
- *Velouté aux artichauts*



PLATS



Plats à base de poisson

- *Koulibiac de saumon en crouste, sauce au Noilly*
- *Lasagnes de saumon*
- *Curry de lotte au lait de coco et aux épices douces*
- *Crevettes aux épices et à la crème*
- *Mix de poissons (cabillaud, saumon, crevettes,...) aux petits légumes confits*
- *Nage exotique de poissons et crustacés*
- *Saumon en croûte et crème de poireaux*
- *Nage de la mer (lotte, Saint Jacques, langoustines)*



Plats à base de viande

Bœuf : – Filet de bœuf mariné en crouste, sauce au vin rouge
– Lasagnes de bœuf
– Bœuf bourguignon

Poulet : – Poulet aux olives et aux citrons confits
– Poulet au curry, sauce fruitée et ses chutneys
– Tajine de poulet aux pruneaux et aux amandes grillées
– Poulet fermier aux raisins blonds et au miel, sauce au vin blanc
– Poulet en crouste surprise
– Poulet basquaise
– Coq au Riesling
– Poulet au vinaigre et à l'estragon

Agneau : – Sauté d'agneau aux épices et son chutney aux raisins et oignons
– Navarin printanier

Veau : – Sauté de veau aux parfums d'agrumes
– Sauté de veau à l'oseille crémée
– Blanquette de veau à l'ancienne
– Sauté de veau « marengo », sauce tomates, olives et aromates

Canard : – Canard aux pommes
– Canard rôti aux poires

Pintade : – Pintade aux pêches

A top-down view of a light green plate containing a lentil salad. The salad consists of dark brown lentils, sliced orange carrots, and chopped green cilantro leaves. The plate is set against a dark background.

Plats À base de légumes

- *Couscous de légumes de saison*
- *Curry de légumes crémeux à la coriandre fraîche*
- *Lentilles corail mijotées aux épices douces*
- *Lasagnes de légumes aux citrons confits, au pistou et aux pignons grillés*



DESSERTS



- *Bavarois aux poires, coulis de fruits rouges*
- *Bavarois aux fruits rouges, coulis de framboises*
- *Fondant au chocolat, crème anglaise à la vanille ou au café*
- *Crumble aux pommes et aux fruits rouges*
- *Crumble aux poires et au chocolat*
- *Tarte aux oranges*
- *Tarte aux poires et à la crème d'amandes*
- *Clafoutis aux poires et à la cannelle*
- *Tarte moelleuse au chocolat, crème vanille ou café*
- *Tarte aux noix et au miel*
- *Tarte sablée aux fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles)*
- *Tarte aux fraises*
- *Tarte au citron*
- *Charlotte fondante au chocolat, crème café*
- *Couronne de fruits rouges en gelée*
- *Profiteroles garnies à la crème pâtissière maison, sauce crémeuse au chocolat*
- *Charlotte aux poires, coulis de framboises*
- *Tarte tatin aux pommes*
- *Brownie*
- *Clafoutis aux pommes et à la cannelle*
- *Far aux pruneaux*

Anne-Laure de Grimoüard

