

**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.

**Saler, 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 **enfournier** 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> novembre*  
Velouté d'herbettes *9 novembre*  
Soupe rouge *17 novembre*  
Velouté de volaille au vin blanc *1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> avril*  
Filet d'alose 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup>*  
*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<sup>er</sup> 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*  
Pélarдон 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*  
Pélarдон 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 tropéziennne *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<sup>er</sup> 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](http://www.editionsouestfrance.fr)