

Sommaire

Garganelli et Osso buco.....	p.02 à 05
Linguine alla chitarra.....	p.06 à 07
Ravioles de veau à la sauge.....	p.08 à 09
Tarte aux deux radis.....	p.10 à 11
Moelleux coco framboises myrtilles.....	p.12 à 13
Pâté trognon bis.....	p.14 à 15
Tarte briochée nectarine et nougatine.....	p.16 à 17
salade de Coco de Paimpol au vinaigre celtique.....	p.18 à 19
Mijoté de Coco de Paimpol, boulettes de poulet.....	p.20 à 21
Pizzetta d'automne.....	p.22 à 23
Tatin spéculoos.....	p.24 à 25
Spaghettis aux merguez.....	p.26 à 27
Tartare de canard, pétales de champignons.....	p.28 à 29
Magret de canard façon poire au vin.....	p.30 à 31
Salade d'artichauts, pois chiche et tomates.....	p.32 à 33
Moelleux aux marrons et noisettes du Piémont.....	p.34 à 35
Mini pâté en croûte et figues confites.....	p.36 à 37
Palet moelleux à la noix de coco.....	p.38 à 39
Cubes d'escargots.....	p.40 à 41
Cordon vraiment bleu.....	p.42 à 43

Sommaire

Pain d'épices à la mie de seigle.....	p.44 à 45
Spaghettis de Noël.....	p.46 à 47
Feuilleté au fromage.....	p.48 à 49
rouleaux croustillants à la fêta.....	p.50 à 53
Boles de picoulat.....	p.54 à 55
Salade «couleurs d'hiver».....	p.56 à 57
Pintade aux citrons.....	p.58 à 59
Cuillères à croquer & Tuiles au granola.....	p.60 à 61
Terrine aux deux sardines.....	p.62 à 63
Crème de céleri-rave et pétales de radis.....	p.64 à 65
Artichauts-lentilles façon petit salé.....	p.66 à 67
Salade tiède au haddock.....	p.68 à 69
Chausson géant aux pommes confites.....	p.70 à 71
Tarte artichaut, pistache et oignon violet.....	p.72 à 73
Tartine de thon mi-cuit et chicorée au parmesan.....	p.74 à 75
Petits pains de Pâques.....	p.77 à 76
Terrine rustique.....	p.79 à 80