

## Sommaire

Émietté d'araignée et poireaux vinaigrette.....	p.02 à 03
Ravioles d'araignée au bouillon d'épices.....	p.04 à 05
Salade de quinoa au vert et citrons caramélisés.....	p.06 à 07
Artichauts harigoule, ravioles et tomates.....	p.08 à 09
Salade de tomates aux pétales de chorizo.....	p.10 à 11
Gratiné de Coco de Paimpol aux pilons de poulet...p.12 à 13	
Salade de Coco de Paimpol à la poudre de chorizo...p.14 à 15	
Pasta e fagioli d'été.....	p.16 à 17
Velouté de Coco de Paimpol, agneau à la noisette...p.18 à 19	
Petits pâtés croûtes aux figues.....	p.20 à 21
Galettes de kot patatas.....	p.22 à 23
Duo de tartes aux légumes.....	p.24 à 25
Tarte aux prunes à la chapelure de spéculoos.....	p.26 à 27
Dorade aux légumes marinés et confits.....	p.28 à 29
Les recettes d'Angélique sont de belles histoires ...	p.30 à 31
Marguerite islaïse.....	p.34 à 35
L'incontournable préfou de l'apéro.....	p.36 à 37
Plateau tonique.....	p.38 à 39
Plateau brunch.....	p.40 à 41
Feuilleté aux noix et à la pistache.....	p.42 à 45

## Sommaire

Navet et boudin au thé noir.....	p.46 à 47
Fondue pas vraiment chinoise.....	p.48 à 49
Lotte aux agrumes infusés de Lapsang souchong.....	p.50 à 51
Chèvre, allumettes de Granny et huile au Matcha.....	p.52 à 53
Flans à la farine de souchet.....	p.54 à 55
Raviolis croustillants au yaourt.....	p.56 à 59
Ravioles de cèpes au lardo di Colonnata.....	p.60 à 61
Persillé à ma façon.....	p.62 à 63
Gigot et choucroute violette à la coriandre.....	p.64 à 65
Hareng pommes à l'huile à ma façon.....	p.66 à 67
Crumble de foie gras au spéculoos.....	p.68 à 69
Soupe de potiron et Saint Jacques à la vanille.....	p.70 à 71
Croquettes gourmandes au foie gras.....	p.72 à 73
Terrine de foie gras aux marrons glacés.....	p.74 à 75
Coleslaw en couleur, yaourt curry.....	p.76 à 77
Crème de haddock poché bâtonnets de céleri.....	p.78 à 79
Boulettes de poulet, yaourt à la betterave et graines.p.80 à 81	
Gnocchis de châtaigne.....	p.82 à 85
Betterave, navet et céleri à la bresaola.....	p.86 à 87