

Gourmandises & compagnie



Bon pour le goût, meilleur pour la planète



Instants gourmands Carré des simples

Contacts et commandes : gourmandisecompanye@free.fr
Siret : 519636823—Rueil Malmaison



Vinaigrette

Délayez une cuillère de **glacis de basilic** dans votre vinaigrette que vous aurez préparée sans moutarde.

Tomates cerises au glacis de basilic

Faites fondre une cuillère de **glacis** dans un poêle et jetez-y une bonne poignée de tomates cerises qui accompagneront un plat de pâtes fraîches.

Roulades de saumon au basilic

Pour 4 personnes :

Levez de fines lamelles dans un filet de saumon cru. Salez, poivrez. Diluez une cuillère de **glacis** avec le jus d'un citron. Arrosez les lamelles de cette sauce et d'un filet **d'huile d'olive citron-basilic**. Laissez mariner 4 heures sous film plastique. Egouttez en conservant la marinade que vous mixerez avec 200g de brousse, une cuillère de glacis, une gousse d'ail et du basilic frais. Faites des cigares avec les lamelles farcies de brousse et piquez avec un cure dent avant de servir.

Côtes de porc au romarin et aux oignons confits

Dans une poêle, faites revenir à feu très doux une belle côte de porc dans un mélange d'huile d'olive et de graisse de canard, après l'avoir généreusement enduite des deux côtés de **glacis de romarin**. Complétez à mi cuisson de 2 cuillères d'oignons confits jusqu'à ce que l'ensemble soit légèrement caramélisé. Salez, poivrez et servez avec des pâtes fraîches.

Verrine des marmottes

Dans des petits verres, versez un peu de **glacis de verveine citron**. Ajouter une couche **d'Opium des marmottes** puis préparez une panacotta. Pour cela, faire ramollir feuille de gélatine à dans de l'eau froide. Portez 120g de crème à 35% à ébullition . y faire fondre la gélatine, puis ajoutez 70g de chocolat blanc. Bien lisser le tout, laisser un peu tiédir avant de compléter vos verrines. Laissez prendre au frais .



Tomates farcies au Glacis de Sauge

Ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe de **Glacis de Sauge** à votre farce composée de 500 g de chair à saucisse, 2 œufs, de la mie de pain imbibée de lait, sel & poivre. Vous allez redécouvrir les tomates farcies !

Pâté à la Sauge

Pour 4 personnes :

Mixez 200 g de foies de volailles, 200 g de chair à saucisse, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 100 g de champignons des bois, 3 Càs de **Glacis de Sauge**, sel & poivre. Garnir 4 ramequins et cuire 50 mn TH 7 (210°).

Toasts au foie gras

Sur des toasts tiédés, déposez de très fines tranches de foie gras et nappez avec une cuillère à moka de **Glacis** en fonction de votre inspiration ou encore de confit d'oignons

Fromages en feuille de brick

Découpez des carrés de 15x15 cm dans les feuilles de brick. Posez un morceau de fromage de votre choix puis refermez.

Nappez votre paquet avec 1 Cac de glacis et passez au four 5mn à 200°. Les accords :

Sainte Maure avec le **glacis de Thym**

Epoisses ou Maroilles avec le **glacis de Romarin**

Ma suggestion :

Servir deux fromages différents par personne, accompagnés d'une salade de jeunes pousses, assaisonnée à l'huile de noisette et vinaigre balsamique.

Papillotes de Saumon au Thym et Citron Confit

Sur une feuille d'aluminium, déposez 1 Càs de dés de tomates fraîches, 1 Càs de dés de courgettes, quelques dés de **citrons confits** et 1 CàC de **Glacis de Thym**. Posez un pavé de saumon de 120 g environ. Saupoudrez d'aneth, poivre puis à nouveau 1 CàC de Glacis de Thym. Refermez votre papillote et enfournez 15 mn à 180°.



Magrets au Glacis de Romarin

Dans une poêle faites revenir vos magrets. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez 2 ou 3 CàC de **glacis de Romarin** à déglacer dans le jus en prenant soin de ne pas laisser caraméliser. Servez avec cette sauce.

Pressée de légumes au Glacis de Thym

Coupez en rondelles d'1 cm une aubergine, deux courgettes puis posez les sur une plaque du four. Arrosez les d'huile, sel, poivre & thym. Les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient confites. Placez un film alimentaire dans 4 ramequins, puis alternez les couches de courgettes, aubergine, féta, **Glacis de Thym**. Terminez par l'aubergine. Placez au froid minimum 1 heure avant de démouler. Décorez avec quelques tomates cerise à la ciboulette. Servir avec de la vinaigrette et des tranches de pain grillées, frottées à l'ail et recouvertes de glacis de thym.

Dessert d'agrumes et glacis de Thym

Déposez une petite cuillère de **glacis de thym** au fond de jolis petits verres. Répartir dessus des petits dés d'orange et de pamplemousse. Parsemez avec des pignons de pin grillés et arrosez avec le jus des agrumes. Mettez au frais jusqu'au dessert. Très rafraichissant !

Ananas rôti au romarin et Salidou

Epluchez l'ananas et coupez le en longs bâtonnets. Faites cuire à la poêle avec du beurre salé et une Càs de **sirop de romarin**. Servez tiède, nappé de **Salidou**, avec une boule de glace à la vanille ou au lait d'amandes.

