



# ADOR

VIVRE D'AMOUR ET D'ÉPEAUTRE



*Recette*  
**PETIT PAIN AU  
ROSBIF ET PICKLES**



# ADOR

VIVRE D'AMOUR ET D'ÉPEAUTRE



*Recette*  
**SALADE PRINTANIÈRE  
AUX CROÛTONS ET  
CROTTIN DE CHAVIGNOL**



# ADOR

VIVRE D'AMOUR ET D'ÉPEAUTRE



*Recette*  
**CHIPS DE PAIN  
AU TZATZIKI**



# ADOR

VIVRE D'AMOUR ET D'ÉPEAUTRE



*Recette*  
**BAGUETTE  
AUX SCAMPIS ET  
SAUCE AU PAPRIKA**



Recette

## BAGUETTE AUX SCAMPIS ET SAUCE AU PAPRIKA

### INGRÉDIENTS

- 4 petites baguettes Ador
- 2 poivrons rouges pelés
- Poivre et sel
- 1 pincée de paprika fumé
- 8 scampis
- 4 c à s de farine
- 1 blanc d'œuf
- 4 c à s de panko
- 1 dl d'huile de soja
- 4 c à s de yaourt grec
- Borage Cress



### RECETTE

Pour la sauce au poivron : faites griller les poivrons et hachez-les en petits morceaux. Assaisonnez de poivre, sel et une pincée de paprika fumé.

Pour les scampis : pelez les scampis et retirez le canal intestinal. Panéz les scampis en les tournant dans la farine, puis dans le blanc d'œuf et le panko. Faites cuire et dorer les scampis dans l'huile de soja.

Coupez les baguettes en deux dans la longueur, puis dans la largeur. Enduisez de yaourt et parsemez de poivron. Ajoutez les scampis et garnissez de Borage Cress.



Recette

## CHIPS DE PAIN AU TZATZIKI

### INGRÉDIENTS

- 2 petites baguettes Ador
- Huile pour la cuisson
- ½ concombre
- 150 g de féta
- 200 g de yaourt grec
- 3 c à s de jus d'orange
- Poivre et sel
- Zeste de ½ orange
- Limon Cress



### RECETTE

Pour les chips de pain : coupez les baguettes Ador en très fines rondelles. Chauffez l'huile et faites-y dorer les rondelles de pain à feu moyen – ou si vous préférez, vous pouvez aussi les faire dorer au four.

Pour le tzatziki : coupez le concombre en très fines rondelles. Emiettez la féta et mélangez-la avec le yaourt et le jus d'orange. Ajoutez le concombre et assaisonnez le tout de poivre et de sel. Saupoudrez de zeste d'orange et garnissez de Limon Cress.

Servez le tzatziki avec les chips de pain.



Recette

## SALADE PRINTANIÈRE AUX CROÛTONS ET CROTTIN DE CHAVIGNOL

### INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain Ador
- Huile pour la cuisson
- Poivre et sel
- ¼ de chou-fleur
- 2 c à c de moutarde
- 100 g de cœurs d'artichauts marinés
- 1 c à s de vinaigre de sherry
- 1 poignée de mizuna vert
- 1 poignée de Lollo Bianco (frisée verte)
- 150 g de haricots verts blanchis
- 100 g de tomates perles
- 20 g de noix de pécan
- 4 petits fromages de chèvre (Crottin de Chavignol)
- 4 c à c de miel
- Thym



### RECETTE

Coupez 8 tranches de pain (toasts) et taillez le reste en petits dés (croûtons). Faites-les dorer dans de l'huile et additionnez de poivre et de sel. Détachez les petits bouquets du chou-fleur et passez-les au hachoir. Versez le couscous de chou-fleur dans un tamis et faites tremper 2 mn dans de l'eau bouillante. Laissez s'égoutter.

Pour le saladier : préparez une vinaigrette avec la moutarde, la marinade des artichauts et le vinaigre de sherry. Ajoutez les salades, les haricots, les tomates, les artichauts, les noix de pécan et le chou-fleur et mélangez. Assaisonnez de poivre et parsemez de croûtons.

Coupez les fromages de chèvre en deux et posez-les sur 8 petits toasts. Ajoutez quelques gouttes de miel et du thym. Passez sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.



Recette

## PETIT PAIN AU ROSBIF ET PICKLES

### INGRÉDIENTS

- 4 pistolets Ador
- 1 c à s de crème fraîche fouettée
- 2 c à s de pickles
- 4 tranches de rosbif
- Poivre et sel
- Sechuan Cress



### RECETTE

Mélangez la crème et les pickles. Coupez les pistolets en deux. Enduisez les bases avec le mélange crème-pickles. Posez le rosbif dessus. Assaisonnez de poivre et sel et garnissez de Sechuan Cress.

