

# L'INDEX DES RECETTES 2025

Pour vous aider à retrouver vos recettes fétiches et à en découvrir d'autres, voici la liste de toutes celles qui sont parues dans SAVEURS, du n° 311 (février 2025) au n° 320 (janvier 2026). À conserver précieusement !

## ENTRÉES & CRUDITÉS

- Acras d'araignée sauce aigre-douce au miel et au citron vert ..... N° 318, p. 43
- Aïoli de bulots à la rouille ..... N° 312, p. 49
- ✓ Ajo blanco, salsa verde à l'abricot ..... N° 317, p. 18
- Artichaut poivrade de Provence, caviar osciètre et sauce yuzu ..... N° 315, p. 69
- ✓ Betteraves multicolores en croûte de café ..... N° 319, p. 44
- Bouchées d'omelette aux poireaux ..... N° 314, p. 70
- ✓ Bouillon et ravioles aux morilles et à la ricotta ..... N° 319, p. 43
- Caesar salad du Levant ..... N° 311, p. 49
- Cannelés à la truite fumée, noix et cranberries séchées ..... N° 319, p. 37
- ✓ Carpaccio d'artichauts crus au pecorino et aux amandes ..... N° 314, p. 112
- ✓ Carpaccio d'asperges crues, écrasée de framboises ..... N° 314, p. 109
- Carpaccio de bœuf, pesto de céleri et roquette ..... N° 314, p. 110
- Carpaccio de morue aux saveurs du Sud ..... N° 314, p. 111



- Carpaccio de mullet à la mangue pimentée ..... N° 314, p. 42
- ✓ Concombre tapé ..... N° 315, p. 79
- Cordons bleus d'aubergine (milanese di melanzana farcita) ..... N° 318, p. 109
- Couteaux en persillade et lardons de canard croustillants ..... N° 313, p. 30
- ✓ Crèmes brûlées à la tomate et à la vanille ..... N° 314, p. 55
- ✓ Crèmes brûlées aux asperges, chèvre et dukkah caramélisé ..... N° 314, p. 54
- ✓ Crèmes brûlées aux carottes primeur, coco et cannelle ..... N° 314, p. 51
- ✓ Crèmes brûlées aux petits pois, menthe et parmesan ..... N° 314, p. 52
- Crèmes brûlées aux poivrons, chorizo et feta ..... N° 314, p. 53
- Crèmes de pomélo, œufs de truite et mayonnaise au gingembre ... N° 319, p. 38
- ✓ Croquettes à la butternut, châtaignes et champignons ..... N° 318, p. 20
- Crudo de bar et salsa macha ..... N° 312, p. 116
- Crudo de lieu jaune, sauce pêche-harissa et huile d'estragon ..... N° 315, p. 20
- ✓ Dip au chèvre frais ..... N° 318, p. 56



- Escabèche de bulots au chorizo ..... N° 312, p. 47
- Feta panée au sésame, miel et speck ..... N° 319, p. 35
- ✓ Fleurs de courgettes frites (fiori di zucchini fritti) ..... N° 318, p. 111
- Friture mixte de poissons (fritto misto di pesce) ..... N° 318, p. 113
- ✓ Grande salade de couscous, tomates et framboises ..... N° 317, p. 19
- ✓ Gravlax de betterave au sel fumé, œuf mollet, sauce au raifort ... N° 312, p. 42
- Gravlax de filet de bœuf, sauce soja et coriandre ..... N° 312, p. 44
- Gravlax de flétan, chorizo, pickles de fenouil et ponzu ..... N° 312, p. 45
- Gravlax de magret de canard, romarin et orange ..... N° 312, p. 41
- Gravlax de thon au gingembre et à la citronnelle ..... N° 312, p. 43
- ✓ Halloumi mariné à la menthe et au cumin ..... N° 316, p. 38
- ✓ Houmous de betterave au tahini, crackers au sésame noir ..... N° 319, p. 36
- ✓ Houmous de pois cassés, pains pita et légumes rôtis ..... N° 314, p. 82
- ✓ Houmous de pois chiches au sésame et carottes rôties ..... N° 320, p. 23
- Huîtres gratinées au beurre d'algues ..... N° 319, p. 45
- ✓ Insalata russa sur pain grillé ..... N° 313, p. 109
- ✓ Labneh au miel ..... N° 318, p. 56
- ✓ Labneh et tomates cerise rôties au sumac ..... N° 316, p. 118
- Mini-sandwichs de côtes de blette aux olives noires et aux anchois ... N° 313, p. 68
- Mini-tatins de pommes au foie gras ..... N° 319, p. 42
- ✓ Œufs à la turque ..... N° 313, p. 39
- ✓ Œufs mayonnaise à la coriandre et croûtons croustillants ..... N° 313, p. 20
- Pastilla au tourteau ..... N° 313, p. 117
- Pastillas au saumon fumé et à la patate douce ..... N° 319, p. 39

Pastillas au thon, herbes  
et pommes de terre ..... N° 312, p. 19  
Pâté en croûte au saumon ... N° 313, p. 21  
V Poireaux vapeur, vinaigrette  
à l'huile de chanvre ..... N° 312, p. 80  
V Purée d'avocat à l'huile  
de chanvre ..... N° 312, p. 80  
V Ricotta fouettée, huile d'argan,  
fleur de sel ..... N° 313, p. 119  
Risotto au champagne  
et à la truffe ..... N° 320, p. 76  
V Rouleaux de crêpes vertes... N° 319, p. 35  
Saint-jacques gratinées au sabayon  
de champagne ..... N° 319, p. 41  
V Salade d'asperges  
aux fraises ..... N° 314, p. 30  
V Salade d'aubergines  
à la turque ..... N° 315, p. 79  
Salade d'endives à l'araignée,  
orange et pancetta ..... N° 318, p. 45  
V Salade d'endives,  
poire et halloumi ..... N° 311, p. 30  
Salade d'épinards, magret fumé  
et poires rôties ..... N° 320, p. 30  
Salade de bulots aux agrumes,  
vinaigrette au miel ..... N° 312, p. 51  
V Salade de carottes confites au cumin  
et chips de pain pita ..... N° 312, p. 73  
V Salade de chou blanc et de carottes  
aux cacahuètes, vinaigrette  
au citron vert ..... N° 313, p. 78  
V Salade de feta panée aux graines  
de sésame ..... N° 316, p. 86  
Salade de haddock  
et chorizo ..... N° 313, p. 33  
Salade de haricots borlotti  
aux coques et aux raisins .... N° 318, p. 81  
V Salade de kale, noix, figues et bleu,  
vinaigrette à la feuille  
de figuier ..... N° 317, p. 79  
Salade de lentilles, de betterave  
et de haddock fumé, vinaigrette  
à la cardamome ..... N° 318, p. 118  
V Salade de mâche au céleri-rave rôti  
et au roquefort ..... N° 320, p. 80  
V Salade de pomélo, fenouil,  
avocat et cranberries ..... N° 311, p. 105  
Salade de quinoa et pousses  
d'épinard aux crevettes et  
à la bergamote ..... N° 320, p. 104  
V Salade de radis, crème fouettée  
au chèvre frais, pesto de fanes  
et ficelles au pavot ..... N° 314, p. 77  
Salade de topinambours crus, noisettes  
et magret de canard ..... N° 319, p. 46  
Salade épiciée au poulpe ..... N° 314, p. 33  
V Salade fleurie ..... N° 314, p. 70  
Salade lyonnaise revisitée .... N° 317, p. 35  
Salade tiède de lentilles aux coques  
et lardons de speck ..... N° 313, p. 33

Sandwichs frits à la mozzarella  
(mozzarella in carrozza) ..... N° 318, p. 112  
Sardines à l'huile « maison »  
aux aromates ..... N° 316, p. 49  
V Sauce fromage-bière ..... N° 318, p. 56  
V Sopa de tortilla ..... N° 312, p. 114  
V Soupe froide de lentilles vertes  
au yaourt et cumin ..... N° 314, p. 93  
Soupe marocaine au  
ras el-hanout ..... N° 318, p. 21  
V Soupe miso ..... N° 311, p. 84  
V Spanakopita ..... N° 315, p. 81  
Stracciatella à l'huile de poireau  
et bonite séchée, feuilletés  
au fromage ..... N° 319, p. 46  
V Tartare d'algues ..... N° 316, p. 107  
V Tartare d'avocat et pomélo ..... N° 312, p. 18  
Tartare de bar au melon et  
aux cacahuètes, vinaigrette  
au gingembre ..... N° 316, p. 79  
V Tarte crue aux épinards ..... N° 315, p. 84  
V Tartinade feta-menthe-pistache  
et petits pains plats express  
au yaourt ..... N° 313, p. 75  
Terrine de chèvre frais  
aux herbes ..... N° 315, p. 21  
V Tzatziki protéiné ..... N° 317, p. 82  
Velouté de carotte au lard grillé,  
chantilly au café ..... N° 312, p. 109  
Velouté de châtaignes  
à la chorice ..... N° 313, p. 90  
V Velouté de châtaignes,  
croûtons rôtis ..... N° 311, p. 20  
Velouté de fèves ..... N° 314, p. 37  
Velouté mais-coco  
à l'araignée ..... N° 318, p. 44

## VIANDES & VOLAILLES

Andouillette, version chef ..... N° 312, p. 56  
Andouillette, version tradi ..... N° 312, p. 56  
Barbacoa ..... N° 312, p. 115  
Bibimbap au bœuf ..... N° 314, p. 24  
Bœuf mariné à la sauce soja  
et au piment fumé ..... N° 316, p. 22  
Boudin grillé en tranches,  
pommes rôties ..... N° 314, p. 94  
Boudin noir aux pommes et purée  
de pommes de terre ..... N° 320, p. 34  
Bouillon asiatique au poulet  
et aux épinards ..... N° 320, p. 79  
Boulettes citronnées de poulet et porc aux  
herbes et petits pois ..... N° 313, p. 22  
Boulettes de poulet à la ricotta  
et pesto vert ..... N° 315, p. 113  
Brochettes de bœuf  
moutarde-miel ..... N° 316, p. 40  
Brochettes de cuisses de poulet  
tandoori, sauce au yaourt  
et à la menthe ..... N° 317, p. 47

Cari réunionnais de poulet .... N° 312, p. 34  
Carré de porc laqué ..... N° 317, p. 72  
Chapon rôti à la marmelade  
d'oranges, purée de butternut  
au safran ..... N° 319, p. 84  
Chevreuil en croûte de noix,  
sauce chocolat-vin rouge,  
onctueux de panais ..... N° 319, p. 72  
Civet de lièvre façon carbonade,  
endives braisées ..... N° 319, p. 71  
Cocotte de filet mignon de veau  
à l'oignon et aux navets  
caramélisés ..... N° 311, p. 45  
Conchiglioni au confit de canard,  
oignon rouge confit ..... N° 319, p. 81  
Congee au poulet et œuf  
de cent ans ..... N° 312, p. 119



Côtes d'agneau caramélisées  
au sirop d'érable et pommes  
de terre rôties ..... N° 316, p. 39  
Cuisses de pintade aux choux de  
Bruxelles et champignons .... N° 311, p. 22  
Cuisses de poulet au cidre,  
lard fumé et oignon ..... N° 317, p. 46  
Cuisses de poulet marinées à l'italienne,  
tomates-mozzarella ..... N° 316, p. 41  
Cuisses de poulet pili-pili ..... N° 317, p. 43  
Curry d'agneau  
à la cardamome ..... N° 318, p. 118  
Curry indien au poulet et aux  
pommes de terre ..... N° 312, p. 35  
Curry japonais de bœuf ..... N° 312, p. 29  
Curry népalais au porc  
et au brocoli ..... N° 312, p. 35  
Curry rouge de filet mignon  
de veau au chou-fleur ..... N° 311, p. 44  
Curry thaï de canard  
à la patate douce ..... N° 312, p. 28  
Demi-pommes farcies  
à la chair à saucisse ..... N° 320, p. 32

Dinde confite, gratin de céleri à la crème de beaufort ..... N° 319, p. 85  
 Émincé de filet de bœuf sauce cacahuètes, sésame, coriandre et piment doux ..... N° 320, p. 46  
 Épaule d'agneau à la harissa façon effilochée ..... N° 313, p. 49  
 Épaule d'agneau confite au foin et à l'ail ..... N° 313, p. 52  
 Épaule d'agneau de 7 heures aux pommes et aux légumes d'hiver ..... N° 320, p. 31  
 Épaule d'agneau rôtie en croûte d'aromates..... N° 313, p. 51  
 Épaule d'agneau roulée farcie aux olives ..... N° 313, p. 53  
 Escalopes de longe aux raisins ..... N° 317, p. 72  
 Faux-filet à la casserole aux champignons crémeux et aux petits oignons..... N° 315, p. 47  
 Faux-filet comme une poutine ..... N° 315, p. 46  
 Faux-filet façon tataki, salade croquante de haricots et mesclun..... N° 315, p. 45  
 Faux-filet gratiné au saint-marcellin, courgettes grillées aux pignons..... N° 315, p. 44  
 Faux-filet mariné à l'ail et au gingembre en salade ... N° 315, p. 43  
 Filet de bœuf au porto, légumes rôtis aux graines de moutarde ..... N° 320, p. 48



Filet de bœuf en croûte de pain aux olives, oignons rôtis, jus au balsamique ..... N° 320, p. 49  
 Filet de canard sauvage aux champignons des bois, sauce aux morilles ..... N° 319, p. 76  
 Filet de canette aux clémentines, semoule aux fruits secs..... N° 319, p. 83



Filet mignon de porc à l'orange et au combava..... N° 312, p. 20  
 Filet mignon de veau braisé au café, endives confites..... N° 311, p. 43  
 Filet mignon de veau farci au camembert et roulé au lard, écrasée de topinambours .... N° 311, p. 47  
 Filet mignon de veau rôti au citron confit, nouilles chinoises sautées au sésame..... N° 311, p. 46  
 Filet mignon en croûte, sauce aigre-douce..... N° 311, p. 72  
 Filets de poulet au miel et à la bergamote, quartiers de potimarron rôtis ..... N° 320, p. 105  
 Fricassée de poulet aux grenailles..... N° 318, p. 22  
 Gigot de porc épicé au cidre ..... N° 317, p. 72  
 Gratin d'aubergines au veau, gorgonzola et pignons ..... N° 316, p. 23  
 Gravlax de filet de bœuf au gingembre, pommes paille, mâche et parmesan..... N° 320, p. 47  
 Joue de bœuf aux carottes et aux épices ..... N° 320, p. 79  
 Magret de canard laqué au sirop d'érable et poires et pommes confites ..... N° 320, p. 33  
 Mapo tofu.....N° 317, p. 119  
 Navarin d'agneau aux légumes primeurs ..... N° 313, p. 50  
 Onglet mariné à la chicorée et purée de betterave..... N° 313, p. 89  
 Pastelón de yuca au poulet ..... N° 314, p. 106  
 Pavé de cerf à l'orange et au miel, gratin de céleri-rave..... N° 319, p. 74  
 Petit salé aux lentilles, saucisse et poireau ..... N° 320, p. 80

Pintade aux poires et au poiré ..... N° 320, p. 36  
 Pintade farcie au pain d'épice, poires et navets poêlés ..... N° 319, p. 79  
 Poêlée de légumes printaniers à la saucisse fumée..... N° 314, p. 35  
 Pommes de terre farcies à l'effilochée de poulet et gratinées au cheddar ..... N° 317, p. 44  
 Porchetta, sauce aux câpres et roquette..... N° 313, p. 23  
 Poularde rôtie au beurre truffé, onctueux de chou-fleur..... N° 319, p. 80  
 Poulet au sumac et au citron, pains pita et pickles de légumes ..... N° 316, p. 117  
 Poulet au vin jaune et aux champignons, patates douces au crumble de parmesan ..... N° 319, p. 82  
 Poulet cuit en cocotte en feuilles de figuier et petites pommes de terre nouvelles ..... N° 315, p. 23  
 Poulet et crevettes au curry... N° 317, p. 99  
 Poulet forestier, version chef ..... N° 318, p. 52  
 Poulet forestier, version tradi..... N° 318, p. 52  
 Poulet ivre ..... N° 320, p. 119  
 Poulet mariné al pastor ..... N° 316, p. 35  
 Poulet paillard mariné au citron, maïs au beurre de piment d'Espelette ..... N° 317, p. 79  
 Poulet rôti à la harissa et salade croquante ..... N° 317, p. 21  
 Poulet teriyaki ..... N° 311, p. 72  
 Poulet tikka masala et naans nature ..... N° 313, p. 40  
 Ribs d'agneau, sauce barbecue et dattes confites ..... N° 313, p. 118  
 Rôti de biche, sauce aux airelles, purée de pommes de terre à la vanille ..... N° 319, p. 75  
 Rôti de filet de bœuf à l'ail fondant, purée persillée ..... N° 320, p. 45  
 Rôti de veau aux carottes fanes..... N° 314, p. 32  
 Roulé de veau à la sauge et à la mozzarella, sauce aux anchois et aux câpres..... N° 313, p. 36  
 Salade de poulet haché ..... N° 314, p. 115  
 Sauté de cuisses de poulet au saté ..... N° 317, p. 45  
 Sauté de veau aux légumes et à la sauge ..... N° 311, p. 23  
 Sis tavuk au poulet mariné au yaourt ..... N° 318, p. 104  
 Suprême de poulet fermier, sauce crémeuse au café, purée de choux..... N° 312, p. 108  
 Tacos au maïs frais, poulet grillé et salsa de poires..... N° 318, p. 82

Tajine de poulet aux légumes  
du printemps ..... N° 314, p. 36  
Tajine de veau aux  
fruits secs ..... N° 312, p. 21  
Tartare, version chef ..... N° 314, p. 62  
Tartare, version tradi ..... N° 314, p. 62  
Terrine de sanglier aux  
noisettes, salade d'herbes  
à l'huile de truffe ..... N° 319, p. 73  
Travers de porc laqués aux  
agrumes et à l'anis, épis  
de maïs grillés ..... N° 316, p. 37  
Tripes à la romaine ..... N° 314, p. 67  
Volaille de Bresse  
aux morilles ..... N° 317, p. 34  
Volaille, oignon rôti et  
condiment au citron ..... N° 311, p. 65  
Yassa au poulet ..... N° 314, p. 25

## POISSONS & CRUSTACÉS

Bar croustillant, bouillon épicé,  
écrasée de topinambours  
et chips de betterave ..... N° 319, p. 93  
Barbue aux asperges et beurre  
à la rhubarbe ..... N° 312, p. 90  
Barbue rôtie, écrasée de céleri  
aux châtaignes et gelée  
de langoustines ..... N° 319, p. 87  
Blanquette de haddock  
aux légumes, crème  
à l'aneth ..... N° 314, p. 31  
Bouillabaisse de mulot au coulis  
de crustacés, pommes  
de terre grenaille ..... N° 314, p. 45  
Boulettes de cabillaud à la grenade,  
sauce au yaourt au sumac ..... N° 316, p. 118  
Boulettes de colin à la coriandre, salade de  
chou rouge au gingembre ..... N° 314, p. 78  
Brochettes de lotte  
à la pancetta ..... N° 313, p. 37  
Brochettes de poisson mariné  
au pamplemousse ..... N° 316, p. 36  
Bulots et légumes grillés, sauce  
hollandaise au citron vert ..... N° 312, p. 50  
Cabillaud confit à l'huile d'olive et au  
laurier, pommes vapeur, salade d'herbes  
et vinaigrette au café ..... N° 312, p. 107  
Cabillaud en croûte de coco,  
écume de citron caviar  
et chips de radis noir ..... N° 319, p. 88  
Carpaccio de haddock, pomme  
et vinaigrette à l'orange ..... N° 320, p. 35  
Carpaccio de noix de saint-jacques,  
crème crue et sarrasin  
soufflé ..... N° 311, p. 77  
Ceviche de daurade au lait  
d'amande, estragon, fenouil  
et zestes d'orange ..... N° 316, p. 41  
Chou-fleur aux crevettes ..... N° 320, p. 69



Crevettes marinées à la citronnelle,  
au gingembre et à l'ail,  
sauce au yaourt ..... N° 316, p. 20  
Curry de cabillaud  
du Kerala ..... N° 312, p. 30  
Curry de crevettes à la mangue  
et au citron vert ..... N° 312, p. 31  
Curry de crevettes et de manioc  
au lait de coco ..... N° 314, p. 107  
Curry de poisson et crevettes  
au lait de coco ..... N° 318, p. 23  
Daurade à la vapeur  
aux shitakés ..... N° 316, p. 115  
Daurade grillée, crème de maïs, petits  
pois et jambon de pays ..... N° 313, p. 31  
Duo de lieu et haddock,  
crème de céleri fumée et  
coulis de cresson ..... N° 319, p. 90  
Filet de mulot grillé, fenouil confit  
et coulis de persil ..... N° 314, p. 44  
Filets de julienne, sauce à la grenade  
et pommes de terre vapeur ..... N° 312, p. 74  
Filets de sole au lard et beurre  
de bergamote, mousseline  
de panais ..... N° 320, p. 103  
Galette croustillante de  
pommes de terre à la chair  
de langouste ..... N° 311, p. 78  
Gravlax de saumon  
à la chicorée ..... N° 313, p. 91  
Homard bleu cuit en vapeur d'algues  
et fenouil sauvage ..... N° 311, p. 75  
Homard et coques sur pavé  
de pommes de terre ..... N° 319, p. 100  
Langoustes rôties, crème de céleri,  
caviar et tuiles de pain ..... N° 319, p. 98  
Langoustines et coques à l'orange  
et sauce chimichurri, purée  
de potimarron ..... N° 319, p. 96

Lentilles et crème de lard fumé, œuf parfait,  
œufs de saumon et coques ..... N° 319, p. 99  
Lotte à la sauge, sauce à la cardamome  
et mousseline de butternut ..... N° 319, p. 91  
Médallions de lotte à l'orange  
et au fenouil ..... N° 318, p. 68  
Moules à l'arroche ..... N° 312, p. 89  
Moules au chorizo, basilic  
et pignons, frites maison ..... N° 317, p. 80  
Mulet en croûte de sel à l'estragon,  
beurre blanc anisé ..... N° 314, p. 43  
Omelette du curé aux  
queues d'écrevisses ..... N° 317, p. 37  
Pâtes farcies au crabe  
et au beurre fumé ..... N° 319, p. 95  
Plancha de bulots croustillants à la  
chapelure et au gingembre ..... N° 312, p. 48  
Poulpe snacké, épinards  
et gel d'oignons roses ..... N° 311, p. 76  
Poulpe version tielle, sorbet salmorejo  
et tuile au pimentón ..... N° 315, p. 95  
Quenelles de sandre et de homard,  
sauce au champagne ..... N° 317, p. 39  
Risotto d'orge perlé aux  
palourdes et à la truffe ..... N° 319, p. 102  
Rôti de lotte au chorizo et  
pommes de terre nouvelles ..... N° 313, p. 32  
Rôti de lotte aux épinards  
bardé de lard ..... N° 318, p. 68  
Saint-jacques rôties, beurre  
de mandarine, riz noir  
et oignon grillé ..... N° 319, p. 97  
Saint-jacques, ajo blanco  
et carottes à la moutarde ..... N° 311, p. 51  
Saint-pierre confit, mousseline de panais  
et gremolata d'agrumes ..... N° 319, p. 92  
Salade niçoise, version chef ..... N° 315, p. 54  
Salade niçoise, version tradi ..... N° 315, p. 54  
Sardines au four à la tomate ..... N° 316, p. 48  
Sardines laquées au poivre,  
riz aux poivrons grillés ..... N° 316, p. 47  
Saumon en croûte d'herbes,  
asperges grillées ..... N° 314, p. 37  
Saumon snacké en croûte  
de pistaches, maïs doux  
et tuiles croustillantes ..... N° 319, p. 89  
Tempura de crevettes  
et sa sauce tentsuyu ..... N° 311, p. 72  
Truite panée aux amandes,  
mayonnaise sans œufs ..... N° 313, p. 111  
Vapeur de mulot sauce vierge,  
purée de patates douces ..... N° 314, p. 41

## LÉGUMES, ŒUFS, SOUPES & ACCOMPAGNEMENTS

▼ Agnolotti à la ricotta, potimarron  
et olives noires ..... N° 319, p. 59  
▼ Aubergines farcies à la feta,  
crème de yaourt au zaatar ..... N° 316, p. 84

- ✓ Aubergines laquées à la sauce soja et au beurre de cacahuètes ... N° 313, p. 82
- ✓ Aubergines marinées et caramélisées au miso ..... N° 316, p. 34
- ✓ Ballottines de chou farci à la truffe noire ..... N° 320, p. 76
- ✓ Bolognaise de seitan..... N° 320, p. 86
- ✓ Bouillon de pot-au-feu et croquettes de bœuf aux shitakés..... N° 319, p. 54
- ✓ Bouillon façon VGE en croûte de pâte filo..... N° 319, p. 49



- ✓ Bowl de quinoa, légumes rôtis, crème de feta et graines de chanvre ..... N° 312, p. 82
- ✓ Brochettes de seitan marinées ..... N° 320, p. 82
- ✓ Brochettes de tempeh sauce satay et concombre tapé ..... N° 318, p. 88
- ✓ Butternut gratinée au jambon blanc et au chèvre..... N° 320, p. 24
- ✓ Butternut rôtie aux cranberries.....N° 311, p. 106
- ✓ Cappuccino de champignons, crème fouettée au pecorino et gressins à la sauge..... N° 319, p. 51
- ✓ Carpaccio de tomates, pesto d'herbes aux olives et aux câpres ..... N° 315, p. 116
- ✓ Céleri brioché et sauce au parmesan ..... N° 317, p. 38
- ✓ Céleri en croûte de sel et lentilles au citron en deux textures .... N° 319, p. 61
- ✓ Chou rouge rôti au balsamique, œuf au plat et salade..... N° 311, p. 81
- ✓ Chou-rave glacé sucré-salé, crème d'amande et praliné de graines de courge ..... N° 319, p. 62
- ✓ Clafoutis aux légumes et à la feta..... N° 315, p. 72
- ✓ Cœur de salade grillé au lard et aux croûtons..... N° 315, p. 80

- ✓ Courge butternut farcie au seitan..... N° 320, 82
- ✓ Courge rôtie aux kumquats, riz au safran ..... N° 319, p. 58
- ✓ Courgettes farcies à la ricotta, lardons fumés et herbes fraîches ..... N° 316, p. 79
- ✓ Courgettes rôties, sauce crémeuse à l'ail confit..... N° 316, p. 21
- ✓ Crème de romanesco au labné ..... N° 317, p. 81
- ✓ Curry d'œufs massala..... N° 312, p. 31
- ✓ Curry de paneer aux blettes et aux patates douces ..... N° 311, p. 32
- ✓ Curry de seitan au lait de coco..... N° 320, p. 84
- ✓ Curry panang de tofu, pois chiche, poireau et carotte .... N° 312, p. 32
- ✓ Curry rajasthani de légumes..... N° 312, p. 33
- ✓ Dahl de lentilles et épinards à la purée de cajou..... N° 311, p. 50
- ✓ Dahl de pois cassés, lait de coco et curry..... N° 314, p. 80
- ✓ Flan de courgette..... N° 315, p. 82
- ✓ Fondue aux cèpes et aux châtaignes ..... N° 311, p. 29
- ✓ Galette de riz croustillant à l'iranienne, au safran, pistaches et asperges grillées ..... N° 313, p. 76
- ✓ Galettes de pois cassés, haricots verts et œufs mimosa ..... N° 314, p. 84
- ✓ Galettes de pomme de terre croustillantes à l'araignée..... N° 318, p. 46
- ✓ Gnocchis de ricotta aux épinards.....N° 312, p. 101
- ✓ Gnocchis maison, crème moussueuse au lard et à la sauge, petits champignons...N° 311, p. 82
- ✓ Gratin de cardons et de morilles au vin jaune et au vieux comté..... N° 317, p. 33
- ✓ Gratins de gnocchis, salsifis à la truffe et au parmesan ..... N° 319, p. 60
- ✓ Grilled cheese au laguiole et soupe à l'oignon ..... N° 311, p. 34
- ✓ Manioc rôti aux épices, épinards et oignons frais .... N° 314, p. 106
- ✓ Menemen ..... N° 318, p. 101
- ✓ Millefeuilles de pommes de terre, pancetta et bleu d'Auvergne..... N° 320, p. 25
- ✓ Minestrone au pesto de basilic ..... N° 315, p. 114
- ✓ Nage de langoustines aux kumquats, chou pak choï et nouilles de riz ..... N° 319, p. 53
- ✓ Omelette façon clafoutis salé..... N° 315, p. 71
- ✓ Omelette façon soufflé ..... N° 315, p. 71
- ✓ Omelette façon tortilla ..... N° 315, p. 71

- ✓ Omelette soufflée aux fruits rouges ..... N° 315, p. 72
- ✓ Pâté en croûte aux légumes, pickles de graines de moutarde ..... N° 319, p. 57
- ✓ Poêlée de champignons et jabugo ..... N° 313, p. 107
- ✓ Poêlée de courgettes à la feta..... N° 316, p. 82
- ✓ Poêlée de seitan aux légumes d'hiver ..... N° 320, p. 82
- ✓ Poivrons farcis au tempeh .... N° 318, p. 84
- ✓ Purée à l'ail des ours ..... N° 313, p. 65
- ✓ Raclette aux quatre fromages et légumes rôtis ..... N° 311, p. 31
- ✓ Risotto à la trévis, straciatella et noisettes..... N° 319, p. 63
- ✓ Salade d'endives braisées et cranberries ..... N° 311, p. 21
- ✓ Salade de concombre et pastèque aux olives ..... N° 316, p. 38
- ✓ Salade de patates douces violettes, sauce à la mangue ... N° 314, p. 23
- ✓ Salade de quinoa à la feta .... N° 316, p. 35
- ✓ Salade thaïe au tempeh ..... N° 318, p. 86
- ✓ Scarole farcie comme à Naples ..... N° 311, p. 111
- ✓ Schmölzi, œufs brouillés à l'huile de pépins de courge ..... N° 311, p. 117
- ✓ Smashed potatoes au pecorino et au romarin ..... N° 311, p. 37



- ✓ Soupe à l'oignon, confit d'oignons, graines de courge et Antésite ..... N° 317, p. 36
- ✓ Soupe à l'orge perlé et aux feuilles de blette..... N° 313, p. 68
- ✓ Soupe aux cailloux.....N° 311, p. 102
- ✓ Soupe de Pavie au pain grillé, œuf et parmesan ..... N° 320, p. 113
- ✓ Soupe de pois au lard ..... N° 313, p. 97



- V Soupe de pois cassés, épeautre et fenouil.....N° 320, p. 114
- Soupe de riz, chou frisé et saucisse ..... N° 320, p. 117
- V Soupe miso aux légumes et œuf mollet ..... N° 311, p. 86
- V Soupe paysanne à l'orge et aux légumineuses ..... N° 320, p. 115
- Tartiflette au chou vert, pommes de terre et guanciale .....N° 311, p. 35
- V Tempeh laqué..... N° 318, p. 84
- V Tian de légumes d'été..... N° 316, p. 40
- Tortilla poêlée aux aubergines et au poulet ..... N° 315, p. 72
- Velouté de cresson, médaillons de homard et croûtons au beurre d'aneth ..... N° 319, p. 52
- V Velouté de panais aux poires et à la vanille ..... N° 320, p. 37
- V Velouté de pommes de terre à la truffe blanche..... N° 320, p. 76
- V Velouté de potimarron, gorgonzola et noisettes grillées .....N° 320, p. 116
- Vichyssoise crémeuse et saint-jacques snackées, chips de sarrasin et vanille..... N° 319, p. 50

## PÂTES, RIZ & CÉRÉALES

- V Arancini aux petits pois ..... N° 314, p. 34
- Blettes au miso, œuf mollet, petits pois et maquereau fumé au poivre ..... N° 313, p. 75
- Bucatini à la crème de potimarron, herbes et tomates cerise confites .... N° 318, p. 81
- Conchiglioni à la crème de fèves, chorizo et pignons de pin ..... N° 314, p. 77
- Fregola sarda à la pancetta et aux palourdes ..... N° 313, p. 34
- V Gratin de trofie aux champignons et à la scamorza ..... N° 311, p. 36
- V Lasagnes à la béchamel verte..... N° 316, p. 72

- V Lasagnes au potimarron, aux épinards et à la provola .....N° 312, p. 105
- V Lasagnes incrustées de persil, champignons-béchamel..... N° 316, p. 72
- V Lasagnes roulées aux courgettes et à la ricotta.....N° 313, p. 110
- V Lasagnettes à la crème d'oignons nouveaux ..... N° 314, p. 70
- Linguine à l'araignée à la bisque..... N° 318, p. 47
- Linguine aux palourdes, tomates, gingembre et coriandre ..... N° 315, p. 22
- V Maltagliati au pesto d'olives ..... N° 316, p. 72
- V Minestrone .....N° 311, p. 112
- Noodle soup au poulet, petits pois et citron ..... N° 313, p. 77
- V Nouilles de riz sautées aux cacahuètes ..... N° 313, p. 78
- V Nouilles sautées aux légumes, sauce satay maison ..... N° 313, p. 80
- Nouilles soba au bouillon dashi, légumes crus et en tempura.....N° 317, p. 20
- V Orecchiette à la trévis et aux raisins..... N° 312, p. 70
- Orecchiette aux brocolis et queues de crevettes..... N° 312, p. 70
- Pasta con sarde..... N° 316, p. 51
- Pâtes à la morue, oignons et pistaches.....N° 312, p. 103
- Pâtes aux poireaux, miso et poutargue..... N° 311, p. 81
- V Pâtes castellane à la crème d'épinard ..... N° 313, p. 68
- V Pâtes express à la feta ..... N° 316, p. 82
- Penne aux bouchées de lotte et aux tomates..... N° 318, p. 68
- V Penne complètes au pesto de courgettes au pecorino .....N° 315, p. 117
- V Pici cacio e pepe ..... N° 312, p. 99
- V Pizzoccheri, chou frisé, pommes de terre et fromage de montagne.....N° 311, p. 109
- Ravioles volaille-crevette et bouillon aux herbes ..... N° 313, p. 37
- Raviolis à la viande de veau et aux champignons .....N° 312, p. 104
- Raviolis aux aubergines et aux coques..... N° 316, p. 80
- Raviolis sole mio aux fruits de mer ..... N° 317, p. 69
- Rigatonis gratinés au ragù de bœuf, choux de Bruxelles.....N° 312, p. 102
- V Risotto au radicchio de Trévis .....N° 311, p. 110
- Riz biryani à la cardamome.....N° 318, p. 117

- V Riz sauté et légumes rôtis au miso ..... N° 311, p. 88
- V Riz venere au basilic et pesto de poivron rouge.....N° 315, p. 115
- Salade de soba, fèves, canard fumé et poutargue ..... N° 313, p. 35
- Soupe d'orecchiette à la saucisse et à la chicorée ..... N° 312, p. 70

## DESSERTS & MIGNARDISES

- Abricots rôtis au miel, crumble aux amandes ..... N° 316, p. 25
- Ananas caramélisé version chef..... N° 320, p. 64
- Ananas caramélisé version tradi..... N° 320, p. 64
- Baba passion ..... N° 318, p. 71
- Biscuits fleuris..... N° 317, p. 95
- Biscuits glacés à la pistache ..... N° 316, p. 112
- Bostocks..... N° 315, p. 56
- Boules givrées litchi-coco....N° 319, p. 105
- Bredele à l'orange.....N° 319, p. 135
- Bretzels à la cannelle et au chocolat..... N° 318, p. 59
- Brioche aux pralines ..... N° 314, p. 56
- Brioche perdue à la plancha, pêches snackées menthe-vanille ..... N° 316, p. 24
- Brochettes de guimauves à la cardamome et aux écorces d'orange confites... N° 319, p. 125
- Bûche Alhambra..... N° 320, p. 71
- Bûche au chocolat façon Dubaï.....N° 319, p. 114
- Bûche chocolat-orange ..... N° 319, p. 117
- Bûche cookie-cacahuètes... N° 319, p. 121
- Bugnes lyonnaises..... N° 317, p. 41
- Bundt cake aux noix de pécan et caramel onctueux au café....N° 312, p. 110
- Cake aux pommes Tatin..... N° 318, p. 72





Cake ricotta, halva et noix de coco ..... N° 312, p. 23  
 Cake vanille-chocolat, caramel au café ..... N° 313, p. 57  
 Cappuccino de fraises ..... N° 315, p. 81  
 Carpaccio de fraises à la ricotta, sucre à la menthe ..... N° 314, p. 113  
 Carpaccio de fraises, sirop d'hibiscus et granola au sésame noir ..... N° 315, p. 39  
 Carpaccio de mangue et streusel croustillant à l'avoine, aux noix du Brésil et au chocolat blond... N° 314, p. 79  
 Carrés moelleux au café et au chocolat noir, suprêmes d'orange ..... N° 312, p. 109  
 Cheese-cake aux fraises, chèvre frais, verveine et citron vert ..... N° 315, p. 40  
 Cheese-cake aux spéculos et à la bergamote ..... N° 320, p. 106  
 Cheese-cake brûlé au yaourt grec et au thé matcha ..... N° 313, p. 43  
 Cheese-cake individuel à la menthe ..... N° 316, p. 69  
 Citrons givrés à la verveine fraîche ..... N° 313, p. 24  
 Cobbler banane-chocolat-coco ..... N° 311, p. 83  
 Cocadas ..... N° 312, p. 117  
 Cœurs coulants au chocolat ..... N° 318, p. 74  
 Compotée rhubarbe-fruits rouges au sumac et au fromage blanc ..... N° 316, p. 119  
 Cookies au sésame noir et au chocolat ..... N° 317, p. 110  
 Cornes de gazelle, coulis de mûres et sorbet à l'estragon ..... N° 315, p. 98  
 Coupe affogato au semifreddo chai et caramel à l'amande ..... N° 315, p. 59  
 Coupes semla à l'abricot ..... N° 317, p. 22

Couronne chouchoco ..... N° 319, p. 122  
 Couronne de Pâques calabraise (cuzzupa) ..... N° 313, p. 113  
 Craquelés au chocolat et à la fève tonka ..... N° 319, p. 136  
 Crème caramel ..... N° 313, p. 25  
 Crème dessert au chocolat .. N° 315, p. 82  
 Croustade de pommes aux épices ..... N° 312, p. 59  
 Crumbcake fraises, noix de coco et flocons d'avoine ..... N° 315, p. 37  
 Crumble pommes et fruits rouges à la fève tonka ..... N° 315, p. 25  
 Crumble tutti frutti aux graines ..... N° 317, p. 23  
 Douceur fraise-rhubarbe ..... N° 313, p. 71  
 Eton mess aux cerises et au citron ..... N° 315, p. 24  
 Eton mess aux fraises et à la rose ..... N° 315, p. 34  
 Eton mess aux poires et aux pistaches ..... N° 317, p. 81  
 Financiers à la chicorée ..... N° 313, p. 92  
 Financiers ..... N° 318, p. 65  
 Flan au sésame noir ..... N° 317, p. 109  
 Fondants au chocolat à l'autocuiseur ..... N° 316, p. 60  
 Fontainebleaux et poires pochées à la chicorée ..... N° 313, p. 93  
 Galette des Rois à la crème de marrons et éclats de marrons glacés ..... N° 320, p. 55  
 Galette des Rois au sésame noir ..... N° 320, p. 56  
 Galette des Rois aux noix parfumée à la fleur d'oranger ..... N° 320, p. 58  
 Galette des Rois pistache et agrumes confits, glaçage au yuzu ..... N° 320, p. 59

Galette des Rois traditionnelle à la frangipane ..... N° 320, p. 53  
 Gâteau au chocolat et aux crêpes dentelle ..... N° 320, p. 26  
 Gâteau au chocolat light ..... N° 317, p. 82  
 Gâteau au chocolat, fraises et stracciatella ..... N° 315, p. 38  
 Gâteau au chocolat, glace au lait et grué de cacao ..... N° 312, p. 63  
 Gâteau aux noix, sirop à la cardamome ..... N° 311, p. 24  
 Gâteau aux pommes, aux poires et aux noix ..... N° 311, p. 113  
 Gâteau cheese ..... N° 318, p. 74  
 Gâteau de manioc à la coco ..... N° 314, p. 107  
 Gâteau filo aux dattes et aux pistaches ..... N° 314, p. 59



Gâteau ganaché cœur mangue-passion ..... N° 319, p. 116  
 Gâteau glacé aux calissons et à la mangue ..... N° 319, p. 108  
 Gâteaux patate ..... N° 317, p. 102  
 Gelée de fruits à la coco ..... N° 315, p. 118  
 Génoise au sésame noir et aux framboises ..... N° 314, p. 73  
 Génoises fraise-rhubarbe ..... N° 316, p. 62  
 Glace à la noisette ..... N° 318, p. 83  
 Glace au sésame noir ..... N° 317, p. 110  
 Glace au thé vert matcha, billes coco et meringue ..... N° 315, p. 60  
 Glace au yaourt, abricots confits et fleur d'oranger ..... N° 315, p. 62  
 Glace crémeuse au cassis sans sorbetière ..... N° 316, p. 81  
 Glace façon gianduiotto ..... N° 316, p. 111  
 Glace légère à la fraise, minestrone de fruits ..... N° 316, p. 110  
 Granité au citron comme en Sicile ..... N° 316, p. 109





Gratin de croissants  
 au chocolat noir..... N° 316, p. 63  
 Guimauves à la rose.....N° 319, p. 125  
 Guimauves au caramel au beurre  
 salé et sauce chocolat .....N° 319, p. 127  
 Guimauves marbrées  
 au chocolat praliné .....N° 319, p. 128  
 Guimauves nature .....N° 319, p. 126  
 Guimauves sapins  
 à la fève tonka.....N° 319, p. 130  
 Hotteok, pancakes  
 fourrés coréens..... N° 314, p. 26  
 Kouign-amann.....N° 311, p. 59  
 Le baba, version chef..... N° 317, p. 64  
 Le baba, version tradi ..... N° 317, p. 64  
 Leckerlis..... N° 319, p. 98  
 Madeleines au miel et  
 à la bergamote ..... N° 320, p. 106  
 Marbré au sésame noir .....N° 317, p. 107  
 Melktert, tarte au lait  
 d'Afrique du Sud..... N° 314, p. 27  
 Millefeuille au chocolat ..... N° 312, p. 65  
 Mini-cookies au beurre de cacahuètes  
 et aux noix de pécan.....N° 319, p. 134  
 Mochis au matcha ..... N° 314, p. 105  
 Mochis cheese-cake ..... N° 314, p. 106  
 Mochis ganache  
 au chocolat noir ..... N° 314, p. 107  
 Mochis glacés ..... N° 314, p. 107  
 Moelleux à l'orange, à la cardamome  
 et aux pistaches .....N° 318, p. 119  
 Moelleux ananas-amande.... N° 317, p. 61  
 Moelleux au citron..... N° 316, p. 61  
 Moelleux aux amandes, pamplemousse  
 et Grand Marnier ..... N° 312, p. 75  
 Mousse de framboises..... N° 315, p. 82  
 Mousse de fruits au yaourt,  
 coulis de fraises et spéculos.... N° 313, p. 42  
 Mousses à l'ananas, chantilly  
 à la coco.....N° 319, p. 106

Mousses à la crème de châtaignes  
 et noisettes caramélisées..... N° 320, p. 27  
 Nougat glacé aux poires  
 et aux amandes .....N° 319, p. 110  
 Omelette norvégienne aux  
 pommes confites, nougatine  
 au sésame.....N° 319, p. 109  
 Oursons en guimauve  
 au chocolat .....N° 319, p. 129  
 Pain d'épice ..... N° 318, p. 48  
 Palets à la clémentine ..... N° 311, p. 67  
 Pancakes à la purée de noisettes,  
 pâte à tartiner  
 chocolat-noisette.....N° 311, p. 52  
 Pannacotta à la fleur  
 de sureau ..... N° 312, p. 94  
 Pastéis de nata ..... N° 320, p. 111  
 Pavlova glacée aux fruits  
 exotiques .....N° 319, p. 112  
 Pavlovas à la crème végétale de  
 framboises au citron vert..... N° 315, p. 86  
 Petites crèmes aux feuilles de figuier  
 et pêches rôties ..... N° 316, p. 81  
 Petites galettes des Rois aux noisettes  
 et éclats de chocolat..... N° 320, p. 57  
 Petites tourtes à l'ananas,  
 crème de coco ..... N° 318, p. 37  
 Petits gâteaux nuage  
 au yaourt ..... N° 318, p. 24  
 Petits sapins aux noix  
 et ganache pralinée .....N° 319, p. 120  
 Polonaise aux fruits rouges .... N° 316, p. 75  
 Pommes rôties au  
 sirop d'érable .....N° 311, p. 25  
 Popsicles coco, fraise  
 et basilic ..... N° 315, p. 41  
 Prunes rôties aux épices ..... N° 318, p. 83  
 Puits d'amour..... N° 317, p. 75  
 Rissoles aux poires.....N° 311, p. 98  
 Riz au lait, version chef..... N° 313, p. 60



Riz au lait, version tradi..... N° 313, p. 60  
 Roulés à la cardamome .....N° 318, p. 119  
 Rugelachs ..... N° 313, p. 54  
 Sablés à la purée de sésame  
 et crème à la fleur d'oranger....N° 311, p. 53  
 Sablés cardamome, cannelle  
 et badiane .....N° 319, p. 133  
 Salade d'agrumes givrée  
 à la gelée de vin jaune .....N° 319, p. 111  
 Schuss aux myrtilles ..... N° 315, p. 75  
 Scones.....N° 316, p. 56  
 Scones aux cranberries ..... N° 311, p. 107  
 Semifreddo aux fraises et  
 noix de pécan ..... N° 315, p. 41  
 Semifreddo  
 aux framboises ..... N° 316, p. 113  
 Sorbet à la fraise, compotée  
 de rhubarbe, crumble  
 et chantilly ..... N° 315, p. 63  
 Sorbet cacao au cookie et noisettes  
 caramélisées ..... N° 315, p. 61  
 Soupe froide de kiwis à la vanille,  
 quenelle de crème  
 au chocolat blanc ..... N° 312, p. 75  
 Spoon cake poire  
 et gianduja.....N° 311, p. 61  
 Stollen de Noël ..... N° 320, p. 95  
 Streusels pêche-orange..... N° 316, p. 59  
 Tang yuan au sésame noir... N° 311, p. 119  
 Tarte à la rhubarbe ..... N° 314, p. 98  
 Tarte amandine au cassis..... N° 315, p. 65  
 Tarte au citron caramélisée....N° 311, p. 83  
 Tarte au sucre .....N° 313, p. 102  
 Tarte aux bananes flambées  
 et noix de pécan ..... N° 320, p. 81  
 Tarte aux fraises crues  
 et cuites ..... N° 313, p. 77  
 Tarte aux fraises  
 meringuée ..... N° 316, p. 65  
 Tarte aux fraises, sablé breton  
 et pistache..... N° 315, p. 36

Tarte aux pignons et marmelade d'orange ..... N° 318, p. 77  
 Tarte aux pommes ..... N° 318, p. 73  
 Tarte façon crème brûlée..... N° 318, p. 61  
 Tarte fine poire-noisette..... N° 318, p. 83  
 Tarte pommes-pruneaux aux épices ..... N° 318, p. 25  
 Tarte rustique fraise-rhubarbe aux amandes..... N° 315, p. 35  
 Tarte Tatin, version chef.....N° 311, p. 56  
 Tarte Tatin, version tradi ..... N° 311, p. 56  
 Tartelettes à la pistache..... N° 320, p. 61  
 Tartelettes sans pâte aux poires, flocons d'avoine et citron vert..... N° 312, p. 22  
 Tourte aux poires à la crème de noix..... N° 318, p. 37  
 Trabouille à la praline rose .... N° 317, p. 40  
 Trifle aux trois chocolats..... N° 319, p. 119  
 Vacherin à la vanille et à la compotée de clémentines... N° 319, p. 107  
 Biscuits fourrés au caramel... N° 319, p. 133  
 Vermicelles au lait, cannelle, cardamome, caramel à l'orange et éclats de pistache ..... N° 313, p. 119

## QUICHES, CAKES, PAINS & BOUCHÉES SALÉES

Bánh patê sô ..... N° 318, p. 115  
 V Beignets de manioc farcis à la mozzarella ..... N° 314, p. 105  
 V Boules de bretzels et trio de dips ..... N° 318, p. 56  
 V Bretzels au sel ou au cumin ...N° 318, p. 55  
 Bretzels façon tarte flambée ..... N° 318, p. 57  
 V Cake à la purée de cacahuètes..... N° 313, p. 78  
 V Cake salé à la farine de chanvre, aux épinards et au chèvre .... N° 312, p. 84  
 Couronne tressée de bretzel farcie au jambon et au fromage ..... N° 318, p. 58  
 Crêpes de printemps .....N° 313, p. 115  
 V Croque-madame au saint-nectaire, oignon rouge et épinards sautés ..... N° 314, p. 79  
 V Fajitas au tempé ..... N° 318, p. 84  
 Flautas de pommes de terre et chorizo .....N° 312, p. 117  
 V Garlic knots au cheddar ..... N° 311, p. 33  
 V Gratin de blettes au skyr et au parmesan..... N° 317, p. 86  
 V Maritozzi..... N° 320, p. 50  
 Mini-tourtes thaïes aux crevettes et aux légumes ..... N° 318, p. 34  
 Pains au lard..... N° 317, p. 35  
 V Pâte à cookies à la farine de chanvre ..... N° 312, p. 80

V Petits chaussons tomate-mozzarella (panzerotti) .....N° 318, p. 110  
 Pie à la lotte, aux légumes et zestes de citron..... N° 319, p. 66  
 Pinsa aux blettes, saucisson piquant et ricotta.....N° 317, p. 116  
 Pinsa blanche au lard de Colonnata, olives et romarin.....N° 317, p. 114  
 V Pinsa romana, mozzarella-tomate.....N° 317, p. 115  
 V Pinsas au gorgonzola, poires et noix .....N° 317, p. 113  
 V Pinsas aux légumes grillés... N° 317, p. 117  
 Pissaladière, version chef..... N° 316, p. 54  
 Pissaladière, version tradi..... N° 316, p. 54  
 Pizzas à la sardine, asperges vertes et tomates jaunes ..... N° 316, p. 50  
 Poutine québécoise..... N° 313, p. 98  
 V Quiche au skyr, aux poivrons et aux olives..... N° 317, p. 84  
 V Sablés à la sauge et au thym ..... N° 317, p. 81



V Tacos aux pois cassés ..... N° 314, p. 80  
 V Tarte aux asperges, pesto de basilic..... N° 314, p. 33  
 V Tarte aux oignons et au reblochon ..... N° 320, p. 22  
 V Tarte fine au pont-l'évêque et aux pommes..... N° 320, p. 37  
 V Tarte fine aux tomates, fromage de chèvre et sumac .....N° 316, p. 119  
 V Tortillas mexicaines ..... N° 317, p. 58  
 Tourte à l'agneau confit comme un tajine ..... N° 318, p. 35  
 V Tourte à l'oignon confit, au camembert et aux pommes de terre ..... N° 318, p. 33  
 Tourte au comté, au jambon et aux herbes..... N° 318, p. 31

Tourte aux poireaux fondants et au haddock ..... N° 318, p. 36  
 Tourte « cochonne » au chou ..... N° 318, p. 32  
 Tourte de canard confit aux cèpes..... N° 318, p. 30  
 Tourte de confit de canard au foie gras et aux champignons..... N° 319, p. 68  
 V Tourte de pommes de terre au vin jaune, au mont-d'or et aux champignons ..... N° 319, p. 67  
 Tourte de volaille au citron confit, aux abricots et aux pistaches ..... N° 319, p. 69  
 Tourtes de civet de sanglier aux épices et à la poire..... N° 319, p. 65

## SAUCES, DIPS & CONFITURES

V Bolognaise veggie aux pois cassés ..... N° 314, p. 80  
 V Chutney de figues et cranberries .....N° 311, p. 107  
 Confiture de dernières pêches à la verveine..... N° 317, p. 53  
 Confiture de reines-claudes au thym ..... N° 317, p. 57  
 Confiture de tomates à la vanille ..... N° 317, p. 54  
 Confiture pommes-poires au sucre muscovado et à la badiane ... N° 317, p. 55  
 Crème pâtissière express..... N° 320, p. 59  
 V Dip de feta ..... N° 316, p. 82  
 Gelée de pommes au géranium rosat..... N° 317, p. 56  
 V Marinade au miso ..... N° 311, p. 84  
 V Pâte à mochi ..... N° 314, p. 105  
 V Pâte de shiro-an ..... N° 314, p. 105  
 Pesto d'herbes aux olives et aux câpres.....N° 315, p. 116  
 V Pesto de basilic .....N° 315, p. 114  
 V Pesto de courgettes au pecorino .....N° 315, p. 117  
 V Pesto de poivron rouge.....N° 315, p. 115  
 V Pesto vert.....N° 315, p. 113  
 V Salsa mangue-coriandre et riz citron vert-coco ..... N° 316, p. 36  
 V Sauce aigre-douce ..... N° 311, p. 71  
 Sauce tentsuyu..... N° 311, p. 71  
 V Sauce teriyaki ..... N° 311, p. 71

## BOISSONS & AUTRES

V Lasagnes impression persil..... N° 316, p. 71  
 V Lasagnes multicolores ..... N° 316, p. 71  
 V Latte au sésame noir.....N° 317, p. 108  
 V Maltagliati à pois ..... N° 316, p. 71  
 V Smoothie bowl ..... N° 317, p. 82