

Cali Cuisine

recettes calligraphiées



Edwige Timmerman
Laurent Tripoteaud

Cake fine d'oranges, trichants
et magret fumés

1^{re} fine
gate fine "trichants"

gate fine
cuminée



DE FRANCE ET

Crème d'orange salée (pour 6 pers.)

- Quantité
- 100 gr poudre d'oranges
 - 100 gr de beurre fondu
 - 1 œuf - sucre, une pincée
 - 20 gr de farine de blé.

Tarama de haddock

400g de haddock
1 tranche de pain de mie
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 jus de citron vert

Mixer le haddock très finement
Ajouter la tranche de pain de mie
et continuer à mixer

Incorporer délicatement la
crème fraîche, l'huile d'olive
et le jus de citron vert.

Bien mélanger le tout.

Verser dans un ramequin et
réserver au frais plusieurs heures

