

MINI
cuisine by
Cyril Lignac



d'aucy
Tartine
EN CUISINE

6 recettes simples et gourmandes

édito



Pour calmer les petites faims, étoffer l'apéritif, partir en pique-nique et/ou improviser un dîner entre amis, on peut compter sur **d'aucy Tartine**. Présents au rayon légumes en conserve, ces tartinables de légumes apportent une touche de fraîcheur et de convivialité. C'est le produit à avoir dans son placard ! Aux **petits pois**, aux **pois cassés** ou aux **tomates-aubergines-courgettes**, **d'aucy Tartine** se déguste sur du pain, avec des crudités mais sert également de base à des plats simples ou plus raffinés. Donc à vos fourneaux et bon appétit !

La Rédaction

à la carte

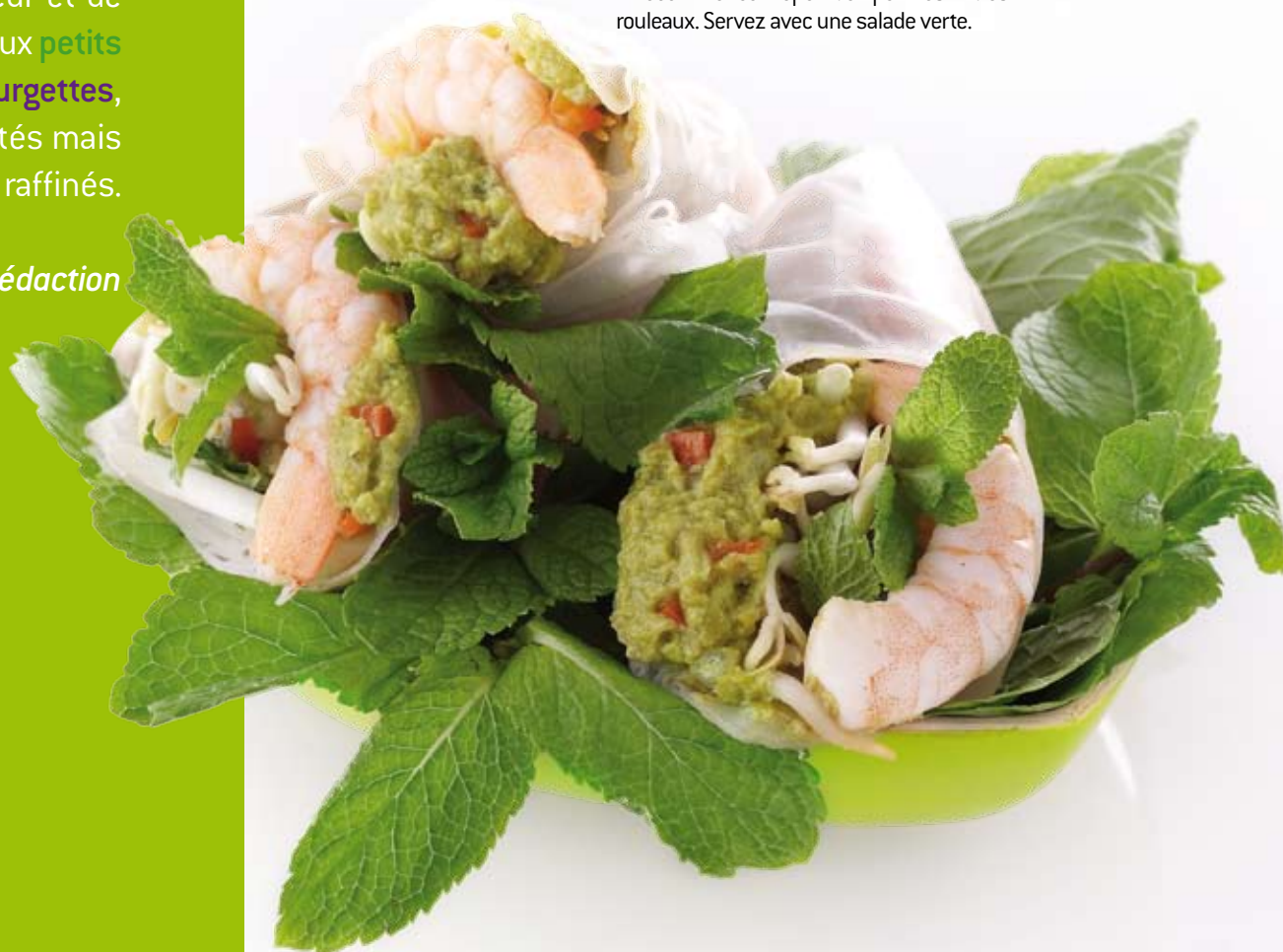
- p. 3 Rouleau de printemps aux petits pois façon guacamole
- p. 4 Jardinière revisitée aux petits pois façon guacamole
- p. 7 Nan aux pois cassés à l'indienne et lassi au cumin
- p. 9 Tapas de ratatouillade sur lit de sucrine
- p.10 Œuf coque mouillette à la ratatouillade
- p. 11 Verrine de petits légumes aux petits pois façon guacamole

Créé et réalisé par l'équipe de Cuisine by Cyril Lignac **Crédits photos** : Thomas Delhemmes
Retoucheur/chromiste Lionel Lebrech **Stylisme culinaire** : Chae Rin Vincent
Coordination : HAVAS MEDIA (Brigitte Tissier, Philippe Dessaux, Emmanuelle Clairet)
et M**N*T Philippe Leroy et Fabrice Régy www.mint-regie.com **Imprimé par** Nevada-Nimifi (Belgique)
Tous droits réservés

Rouleau de printemps aux petits pois façon guacamole

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 15 MIN

- 4 feuilles de riz
 - 1 boîte de **d'aucy Tartine petits pois**
 - 4 branches de menthe
 - 1 grosse poignée de pousses de soja
 - 8 crevettes cuites
- Réhydratez les feuilles de riz dans de l'eau froide pendant 1 min. Égouttez-les et étalez-les sur une planche ou sur du papier sulfurisé.
 - Effeuillez la menthe et décortiquez les crevettes.
 - Étalez 2 c. à s. de petits pois façon guacamole sur une feuille de riz, ajoutez $\frac{1}{4}$ des pousses de soja, quelques feuilles de menthe et deux crevettes. Rabattez les deux extrémités du rouleau et roulez-le sur lui-même.
 - Recommencez l'opération pour les autres rouleaux. Servez avec une salade verte.



Jardinière revisitée aux petits pois façon guacamole

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 10 MIN | CUISSON 20 MIN

- 5 carottes
 - 1 oignon blanc
 - 15 cl de lait
 - 40 cl de bouillon de volaille
 - 40 g de lardons
 - 1 boîte de d'aucy Tartine petits pois façon guacamole
 - 1 filet d'huile d'olive
 - 4 tranches de pain de campagne
 - Sel, poivre du moulin
- Épluchez les carottes, coupez-les en grosses rondelles et faites-les cuire 5 min dans une casserole d'eau bouillante.
 - Épluchez et émincez l'oignon. Faites-le suer dans une casserole à feu doux avec un filet d'huile d'olive, ajoutez les carottes. Versez le lait, le bouillon, assaisonnez et laissez cuire rapidement 10 à 15 min.
 - Lorsque les carottes sont tendres, mixez la préparation et réservez au chaud. Dans une poêle, faites revenir les lardons.
 - Coupez le pain, faites-le griller, tartinez-le de petits pois façon guacamole, parsemez chaque tartine de quelques lardons et servez avec la soupe.



Nan aux pois cassés à l'indienne et lassi au cumin

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 7 MIN

- 4 nans
- 1 boîte de d'aucy Tartine pois cassés
- 1 tomate
- 1 branche d'estragon
- 4 yaourts nature
- 2 c. à c. de cumin en poudre
- 5 cl de lait
- 2 c. à c. de sel
- Quelques graines de cumin
- Mixez les yaourts, le lait avec le cumin en poudre et le sel, ajoutez quelques glaçons et mixez à nouveau. Versez dans 4 verres et ajoutez dans chaque quelques graines de cumin.
- Coupez la tomate en petits dés, ciselez l'estragon. Tartinez chaque nan de d'aucy Tartine pois cassés, parsemez de dés de tomates et d'estragon et servez avec le lassi au cumin.



Tapas de ratatouillade sur lit de sucrine

POUR UNE DOUZAINÉ DE BOUCHÉES | PRÉPARATION 5 MIN | CUISSON 7 MIN

- 2 œufs
- 1 sucrine
- 1 boîte de d'aucy Tartine ratatouillade
- 12 anchois
- 12 câpres
- Dans une casserole d'eau bouillante, mettez les œufs à durcir pendant 7 min env. Écalez-les et hachez-les.
- Rincez la sucrine et détachez les feuilles.
- Dans chaque feuille, déposez 1 c. à s. d'œuf dur haché, 1 c. à s. de ratatouillade, un anchois et une câpre.





Œuf coque mouillette à la ratatouillade

POUR 4 PERSONNES | PRÉPARATION 5 MIN | CUISSON 3 MIN

- 4 œufs ultra frais
- 1 boîte de d'aucy
Tartine ratatouillade
- 1 courgette
- 1/2 citron
- 4 tranches de pain de campagne
- Mettez une casserole d'eau à chauffer. Quand l'eau bout, déposez délicatement les œufs et chronométrez 3 min.
- Nettoyez la courgette et découpez-la avec un économe, pressez le demi citron et versez le jus sur la courgette. Découpez le pain de campagne en mouillettes, tartinez-les de ratatouillade.
- Servez avec les œufs.

Verrine de petits légumes aux petits pois façon guacamole

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 10 MIN

- 1 boîte de d'aucy
Tartine petits pois
- 2 carottes
- 2 courgettes
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 15 cl de crème fleurette
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c. à c. de vinaigre
- Sel, poivre du moulin
- Réservez au réfrigérateur un saladier, les batteurs et la crème fleurette.
- Pelez les carottes, rincez les poivrons et les courgettes et coupez-les en brunoise. Faites-les revenir 10 min env. avec un filet d'huile d'olive au wok ou à la poêle, salez et poivrez.
- Versez la crème fleurette dans le saladier bien froid, ajoutez le vinaigre, salez, poivrez puis montez-la en chantilly.
- Montez les verrines en déposant une bonne couche de légumes, une couche de petits pois façon guacamole, une autre couche de légumes et terminez par la chantilly.

