



livre de recettes





Nous n'avons pas la prétention de créer un nouveau livre de recettes, laissons ce soin à nos grands Chefs de cuisine illustres ou moins connus. Dans le livre infini du savoir cuisiner, nous avons pioché quelques recettes du bon goût, recettes minutes ou mitonnées, un tour en raccourci et sans prétention du bien et du beau manger.

Dans ce paradis du raffinement culinaire nous avons élaboré les pâtes haute couture, plus de 40 saveurs originales et inédites, simples saveurs ou saveurs composées, pour une dégustation vérité sans sauce ou ajout de saveur.

Pour bien préparer les pâtes haute couture Cornand, il faut qu'elles soient à l'aise dans un grand volume d'eau salée (10g de sel par litre d'eau et 1 litre d'eau par 100g de pâtes) et qu'elles cuisent dans l'eau bouillante pendant 5 à 20 minutes selon la forme des pâtes et leur utilisation. La seule manière d'apprécier la bonne cuisson « Al dente » est de goûter les pâtes pendant la cuisson. Surtout, ne les laisser pas « gonfler » dans de l'eau chaude, elles détestent les bains tièdes ! Alors, les égoutter sans attendre et rehausser leur goût par un filet d'huile d'olive vierge extra Cornand et un léger assaisonnement pour mettre en route vos trente cinq milles papilles !

### **Quelques centaines et... une recettes pour accomoder les pâtes haute couture**

« Seuls les imbéciles ne sont pas gourmands » disait Guy de Maupassant. Doit-on en conclure que servir la gourmandise donnerait de l'intelligence aux hommes et les rendraient meilleurs ?

Il doit y avoir quand même un début de vérité à en juger l'harmonie qui règne dans les assemblées autour d'une bonne table et faire bonne chère, c'est faire bon accueil.

Nos pâtes haute couture adorent jouer la Diva en solo : Salades, Soupes, Gratins, Plats uniques

Mais nos pâtes haute couture savent aussi accompagner avec élégance et raffinement les plats de tous les jours comme des grandes occasions : oser les saveurs insolites, composer avec les 40 saveurs.



# sommaire

## dîner en un tour de main

aiguillettes de canard à l'anis .....	6
brochette de filet de bœuf fondue de légumes .....	8
coudes à la primavera .....	10
escalopes de veau en panure d'herbes .....	12
haddock au curry .....	14
moules à l'anis fenouil et pastis .....	16
papillottes de porc aux agrumes .....	18
pastasotto aux tomates séchées & pignons (risotto de pâtes) .....	20
pâtes aux sardines noix de pécan et mascarpone .....	22
poulet au gingembre .....	24
salade de farfalles tièdes anchois marinés olives et basilic .....	26
salade de farfalle au poulet gruyère et curry .....	28
suprêmes de volaille sur lit de tagliatelles .....	30
tagliatelles alla norma .....	32
tagliatelles aux épinards mascarpone et parmesan .....	34

## petit dîner entre amis

blanquette de veau à la vanille .....	38
boulettes de viande à la menthe fraîche et au basilic .....	40
brochettes d'escargots panées au lard .....	42
curry de crevettes sucrées pimentées .....	44
dissident de poulet aux écrevisses .....	46
filet mignon de porc aux épices .....	48
foie de veau aux zestes de pamplemousse poivrés .....	50
osso-buco d'agneau .....	52
papillotes de saumon au miel, curry et gingembre .....	54
poulet à la réglisse .....	56
râble de lapin au romarin et beaufort .....	58
salade tiède de pâtes aux agrumes gambas et piment d'espelette .....	60
saltimbocca à la sauge frite et au citron .....	62
tagliatelles pot au feu .....	64
tourte de pâtes aux cèpes et parmesan .....	66

## dîner aux chandelles

brochettes de saint-jacques à la vanille .....	70
carré d'agneau au gruë de cacao et pain d'épices .....	72
cuisse de lapin confites et crémeux de potiron .....	74
filets de rougets aux olives noires .....	76
fricassée de langoustines et de seiches .....	78
gambas à la diable .....	80
homard au beurre d'orange .....	82
médailon de lotte sauce ciboulette .....	84
noisettes d'agneau grillées au romarin et au citron vert .....	86
noix de saint jacques à la mangue rôtie .....	88
pavés de colin fenouil et lait de coco .....	90
petits rôtis de foie de veau aux champignons .....	92
salade de pâtes aux notes caramélisées .....	94
soles pochées sur tagliatelles au safran et fenouil .....	96
tagliatelles aux saint-jacques crème au chorizo .....	98

## dîner gratiné et cie

cannellonis farcis, truffe noire artichaut et foie gras .....	102
cannellonis au poulet et à la mimolette .....	104
gratin de gros coudes au confit de canard .....	106
gratin de gros coudes à la sarde sardines et tomates .....	108
gratin de pâtes au poulet comme à terceira .....	110
gratin de pâtes aux herbes .....	112
gratin de pâtes aux saint-jacques .....	114
gros coudes au potiron en gratin .....	116
lasagnes à la courge muscade .....	118
lasagnes aneth et truite .....	120
lasagnes au pot-au-feu .....	122
lasagnes aux ris de veau et mozzarella .....	124
lasagnes d'escargots au coulis de persil .....	126
pâtes gratinées au porto .....	128
tourte de pâtes aux champignons .....	130

## dîner en fêtes

fricassée de volaille de bresse aux morilles et trompettes de la mort .....	134
homards rôtis au parfum de réglisse .....	136
lotte au jus de fenouil petits légumes à l'anis .....	138
magrets de canard rôtis au miel et aux clémentines .....	140
médallions de veau farci aux morilles .....	142
nids de pâtes aux truffes et homard .....	144
pavé de bar en croûte d'algue sur tagliatelles aux saveurs marinés .....	146
pigeon rôti au miel d'eucalyptus .....	148
ris de veau à la réglisse carottes rôties au pain d'épices .....	150
selle d'agneau et compote de souris aux épices .....	152
suprême de canette sauce aux baies de cassis .....	154
filet de sole à la vanille et au gingembre .....	156
cabillaud à l'orange et poireaux braisés .....	158
noisettes de chevreuil sauce chocolat .....	160
fricassée de boudin blanc truffé et girolles sauce homard .....	162





—  
dîner  
en un tour  
de main  
—



# aiguillettes de canard à l'anis



## le marché

- 600g aiguillette de canard ou magrets
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 4 anis étoilé (badiane)
- 1 carotte
- 2 oignons rouges
- 5 cl vinaigre de Xérès
- sel et poivre
- 350g de tagliatelles ou fettucines laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Dans une grande poêle faire chauffer l'huile et ajouter la carotte coupée en rondelles fines et les oignons finement émincés. Laisser revenir à feu moyen pendant 8 minutes. Saler et poivrer.
- Ajouter les aiguillettes de canard et l'anis et laisser cuire 1 minute.
- Ôter les aiguillettes et la compotée et déglacer les sucs de cuisson avec le vinaigre de Xérès.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge.
- Dresser les pâtes et la viande sur un plat ou sur assiette et napper avec la compotée et le déglaçage au Vinaigre.



### vin conseillé

Mercurey rouge  
Saint Joseph rouge  
Bordeaux : Margaux

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle curaçao 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle réglisse 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle anis vert / œuf 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/réglisse 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/safran 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# brochette de filet de bœuf fondue de légumes



## le marché

- 400g filet de bœuf
- 1 oignon
- 1 piment
- 60g lard maigre
- 1 poivron rouge
- 6 champignons
- 20g beurre clarifié
- 2cl cognac
- 2 cuillères à soupe ketchup
- Sel et poivre du moulin
- 350g de tagliatelles ou fettucine laminées aux œufs

## la cuisine

- Couper la viande en dés de 3 cm de côté et les enfiler sur des piques en bois. Peler et couper l'oignon en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Couper le lard en tranches de 1 cm. Détailler le poivron en dés de 1 cm. Couper le piment en rondelles. Laver, sécher et émincer les champignons.
- Dans une poêle, faire revenir la viande dans le beurre clarifié à feu vif. Terminer la cuisson 3 minutes à couvert. Retirer la viande et la garder au chaud sous un papier aluminium.
- Faire revenir et colorer l'oignon, le lard dans le fond de cuisson de la viande puis ajouter les légumes et mijoter à feu doux pendant 3 minutes. Saler.
- Déglacer avec le cognac, ajouter le ketchup et cuire 1 minute.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Servir les brochettes dans un grand plat garni de pâtes et de fondue de légumes



## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle curry 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle tomate-betterave 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso épinard/tomate-betterave 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/œuf 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle curry/épinard/olive noire 333 g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle épinard/curry/œuf 333 g



### vin conseillé

Fitou Languedoc  
Fleurie

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# coudes à la primavera



## le marché

- 400g Gros coudes aux œufs frais
- 8 tomates
- 350 g de mozzarella de bufflonne
- 4 gousses d'ail
- 10cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 12 feuilles de basilic
- 6 feuilles de menthe fraîche
- Sel et Poivre du moulin

## la cuisine

- Ebouillanter les tomates, les rafraîchir sous l'eau froide pour enlever la peau. Les épépiner et les couper en petits dés.
- Faire mariner la chair des tomates avec les gousses d'ail entières pelées et écrasées, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.
- Faire des copeaux de mozzarella à la cuillère parisienne ou la couper en cubes. Mélanger la mozzarella et les tomates. Faire tiédir dans une casserole au bain-marie sur feu doux environ 30 minutes afin que la mozzarella commence à fondre.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter aux tomates tièdes. Ajouter la menthe et le basilic émincés entre les doigts et le reste d'huile. Mélanger et servir sans tarder.
- Les Gros coudes peuvent être remplacés par des penne ou des macaronis coupés aux œufs frais.



## vin conseillé

Rosé de Provence  
Rosé Coteaux du  
Languedoc

## les accords

- **coffret design Gros coudes nature** 300g
- **coffret design Gros coudes cèpes** 300g
- **coffret design Gros coudes nature/ cèpes** 300g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# escalopes de veau en panures d'herbes



## le marché

- 4 escalopes de veau
- 200g chapelure
- 100g farine
- 2 œufs
- 1 botte de persil
- 1 botte de basilic
- 100g de tomates cerise rouges
- 50g parmesan râpé
- 2 gousses d'ail
- 20g pignons de pin
- 15cl huile d'olive vierge extra  
Cornand
- 50g beurre
- Sel fin et poivre du moulin
- 350g Tagliatelles laminées aux  
œufs frais

## la cuisine

- Mixer ensemble le basilic, une gousse d'ail, le parmesan et les pignons de pin ; ajouter l'huile d'olive (10 cuillères). Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter le pistou.
- Préparer la chapelure en mixant le persil équeuté avec le restant d'ail et la chapelure.
- Assaisonner les escalopes, les passer dans la farine puis dans les œufs battus et assaisonnés et répéter 2 fois l'opération. Les passer ensuite dans la chapelure et les faire cuire dans le beurre à la poêle à feu modéré 5 minutes sur chaque face.
- Tailler les escalopes en gros bâtonnets et les disposer sur les pâtes en les faisant chevaucher. Décorer avec les tomates cerise et une tête de basilic.



## vin conseillé

Sauvignon  
de Touraine  
Pinot noir d'Alsace

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle basilic  
350g
- **coffret DUO** Tagliatelle basilic/  
tomate-betterave 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle olives  
noires/basilic 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle basilic/  
citron/olive 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# haddock au curry



## le marché

- 600g haddock
- 2 œufs durs
- 15cl crème fraîche
- 2 cuillères soupe de curry
- 2 cuillères à soupe de persil plat
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Couvrir le haddock d'eau ou de lait et le cuire pendant 10 minutes à feu doux. Egoutter le poisson, retirer la peau et les arêtes et l'effeuiller.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Dans une casserole faire chauffer la crème sur feu doux, ajouter le curry et le piment d'Espelette, incorporer la chiffonnade de haddock, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire 2 minutes.
- Répartir la préparation sur les pâtes en nids et parsemer des œufs durs finement écrasés et de persil plat ciselé.



### vin conseillé

Coteau du Langue-  
doc blanc  
Pinot gris d'Alsace

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle curry 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle gingembre 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/œuf 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/dulce 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/spiruline 175g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# moules à l'anis fenouil et pastis



## le marché

- 2 kg moules de bouchot
- 1 bulbe de fenouil
- 8 brins d'aneth
- 10 grains d'anis vert
- 4cl pastis
- 1 oignon blanc
- 1 échalote
- 50g beurre
- 20cl crème fraîche
- Poivre
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- 

## la cuisine

- Bien nettoyer les moules, gratter leur coquille et vérifier qu'elles sont bien fermées. Jeter toutes les moules qui sont ouvertes ou qui ne résistent pas à la pression de vos doigts.
- Eplucher l'oignon et l'échalote et les émincer très finement. Couper le fenouil en petits dés. Hacher grossièrement les brins d'aneth.
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajouter les dés de fenouil et d'oignon. Laisser fondre pendant 10 minutes. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et le pastis. Couvrir et chauffer à feu vif. Dès que la casserole est bien chaude et remplie de vapeur, ajouter les moules et les grains d'anis vert. Bien mélanger avec les légumes et couvrir le plus vite possible. Laisser cuire 4 minutes le temps que toutes les moules soient ouvertes. Verser la crème et saupoudrer d'aneth haché. Couvrir encore 1 minute et bien secouer la casserole ;
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Poivrer et servir tout de suite dans des assiettes creuses en arrosant généreusement avec le jus de cuisson filtré.

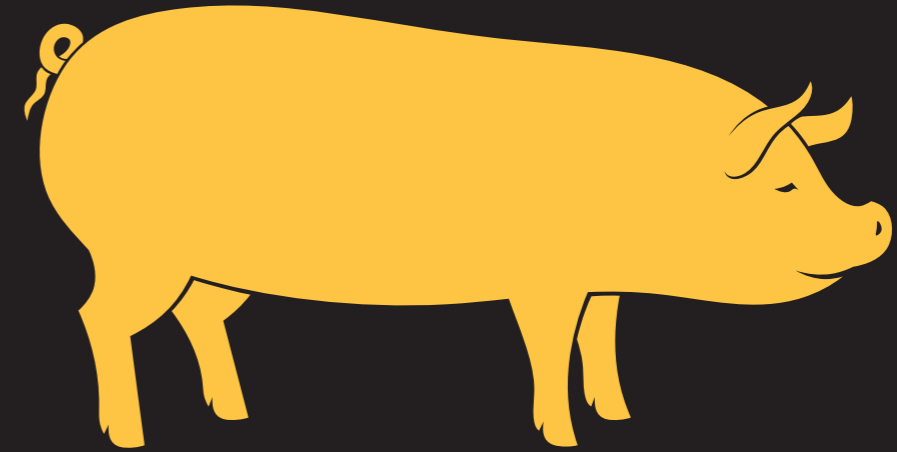
## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle encre de seiche 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso encre de seiche/œuf 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle anis vert/œuf 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/réglisse 333g



### vin conseillé

Pinot blanc d'Alsace  
Muscadet



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# papillotes de porc aux agrumes

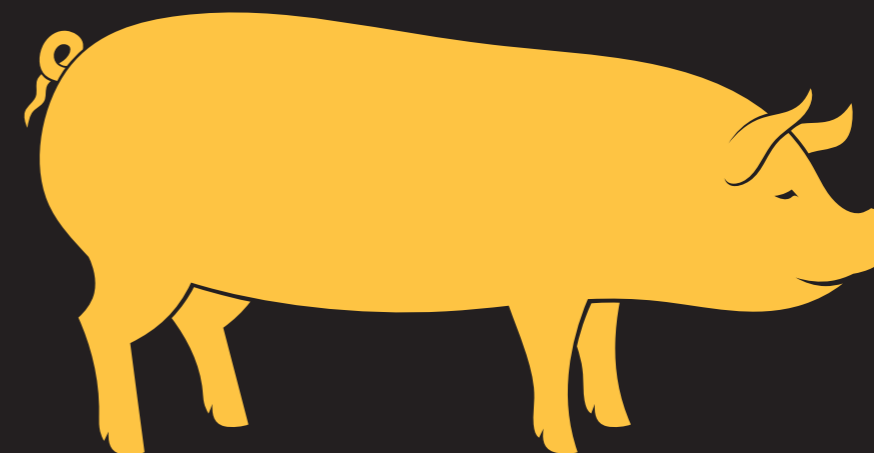


## le marché

- 4 côtes de porc fermier
- 2 oranges non traitées
- 1 pomelo rose ou rouge non traité
- 2 carottes
- 1 petit poivron rouge
- 2 bulbes de fenouil
- 1 bouquet de persil
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel et poivre du moulin
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Râper le zeste des oranges et du pomelo. Dans un bol presser la moitié de l'orange et le quart du pomelo, ajouter les zestes et la moutarde et mélanger.
- Retirer les filaments et les pépins du poivron et l'émincer.
- Découper 4 feuilles de papier sulfurisé ou d'aluminium. Disposer sur chacune le fenouil finement émincé, les carottes râpées et les lanières de poivron. Recouvrir avec la viande préalablement découpée en petits dés et napper de jus d'agrumes à la moutarde.
- Parsemer de persil ciselé. Fermer les papillotes et faire cuire 15 minutes au four à 210°C
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra, saler et poivrer.
- Présenter les pâtes garnies des papillotes.



## vin conseillé

Pinot gris d'Alsace  
Montlouis  
Costières de Nîmes  
rosé

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle citron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle orange 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle pamplemousse 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle anis vert/œuf 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle citron/orange/pamplemousse 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/réglisse 333g

↑  
retour au  
sommaire



# pastasotto aux tomates séchées & pignons (risotto de pâtes)



## le marché

- 300g pâtes DESIGN aux œufs frais
- 1 gros oignon émincé
- 10 tomates séchées égouttées et coupées en morceaux
- 50g de pignons de pin
- 100 grammes de parmesan
- 1 litre de bouillon de légumes
- 5cl huile d'olive vierge extra Cornand

## la cuisine

- Une recette sympathique pour accommoder les pâtes différemment : les cuire à la façon d'un risotto, par absorption de bouillon
- Dans un wok ou une casserole faire revenir l'oignon quelques minutes à feu moyen dans l'huile d'olive (il ne doit pas dorer). Ajouter les pâtes et remuer pour que les pâtes soit bien enrobées.
- Ajouter 2-3 louches de bouillon et laisser réduire à feu moyen. Ajouter régulièrement du bouillon dès qu'il est absorbé. Cuire ainsi une vingtaine de minutes.
- Ajouter les tomates, le parmesan et les pignons et bien mélanger. Prolonger la cuisson 1 minute. Servir immédiatement



## vin conseillé

Côte de Provence  
Fitou

## les accords

- coffret DESIGN Corolles encre de seiche/safran/œuf 300g
- coffret DESIGN Corolles encre de seiche/safran/curaçao 300g
- coffret DESIGN Corolles épinard/betterave/œuf 300g
- coffret DESIGN Corolles œuf/betterave/épinard /safran 300g
- coffret DESIGN Farfallines nature/encre seiche 250g
- coffret DESIGN Farfallines 6 couleurs 250g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# pâtes aux sardines noix de pécan et mascarpone



## le marché

- 350 Tagliatelles laminées aux œufs frais
- 60g mascarpone
- 2 boîte de sardines à l'huile égouttées
- 50g noix de pécan grossièrement hachées
- 200 grammes de comté
- Sel et poivre du moulin

## la cuisine

- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Remettre la casserole de cuisson des pâtes sur le feu ajouter la mascarpone, les sardines et les noix de pécan. Bien mélanger. Une fois le mélange chaud, ajouter les pâtes. Assaisonner.
- Disposer dans une assiette et saupoudrer de comté.



## vin conseillé

Sancerre  
Haut Poitou blanc

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle citron 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle dulse 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle spiruline 350g
- coffret **DUO** Tagliatelle dulse/ spiruline 350g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# poulet au gingembre



## le marché

- 1 poulet fermier
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 citron
- 100g gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre ou de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- Ciboulette, persil et thym
- Quelques tiges de coriandre
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 2cl vinaigre balsamique (facultatif)
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Faire mariner le poulet découpé dans le mélange sauce de soja, jus du citron, l'ail épluché, le vinaigre, une pincée de sel, une pincée de poivre pendant 1 heure.
- Dans l'huile chaude, ajouter le sucre et faire revenir les morceaux de poulet préalablement égouttés et faire dorer 10 minutes.
- Ajouter les herbes et arroser du jus de marinade. Faire revenir 5 minutes.
- Ajouter 25 cl d'eau, le gingembre râpé, couvrir et laisser mijoter 15 minutes.
- Ajouter au dernier moment le vinaigre balsamique (facultatif)
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée pendant. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra, saler et poivrer.
- Présenter le poulet sur un lit de pâtes, napper de sauce au gingembre et répartir les feuilles de coriandre.



## vin conseillé

Tavel  
Rosé d'Anjou

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle curry 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle gingembre 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/œuf 175g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# salade de farfalles tièdes anchois marinés olives et basilic



## le marché

- 300g farfalles ou corolles
- 75 g olives vertes
- 75g anchois marinés à l'huile
- 1 petite botte basilic
- 20g pignon de pin
- 30g parmesan râpé ou en copeaux
- 1 cuillère à café sel fin
- 1 cuillère à café de poivre du moulin
- 10cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 100g roquette

## la cuisine

- Couper les anchois en 2 et les olives vertes en 4. Effeuillez la botte de basilic.
- Dans un mortier malaxer les feuilles de basilic et 2 cl d'huile d'olive. Ajouter les pignons de pin, 3 cl d'huile d'olive et le parmesan râpé. Réserver ce pesto.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter les olives vertes, les anchois et le pesto. Ajouter 5cl d'huile d'olive et assaisonner selon goût.
- Dresser dans des assiettes creuses et décorer de quelques feuilles de basilic et de roquette.



### vin conseillé

Coteau du  
Languedoc rouge  
Vin de Corse rouge

## les accords

- **coffret DESIGN Farfalline nature/ encre de seiche** 250g
- **coffret DESIGN Farfalline 6 couleurs** 250g
- **coffret DESIGN Corolles encre de seiche/safran/œuf** 300g
- **coffret DESIGN Corolles encre de seiche/safran/curaçao** 300g
- **coffret DESIGN VIP encre de seiche/nature** 300g
- **coffret DESIGN VIP multi saveurs** 300g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# salade de farfalle au poulet gruyère et curry

👤 Pour 4 personnes  
👩‍🍳 Préparation 15 mn  
🕒 Cuisson 15 mn

## le marché

- 300g pâtes farfalles ou corolles
- 2 cuisses de poulet grillées
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de shiitake ou autres champignons
- 10cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 300 g de carottes
- 180 g de Gruyère AOC
- 1 bouquet de persil plat
- 1 bouquet de coriandre
- 1 pot de yogourt nature (180 g)
- 2 cuillères. à soupe. de jus de citron
- 2 cuillères. à café. de poudre de curry de Madras
- Sel et Poivre

## la cuisine

- Cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive. Laisser refroidir.
- Hacher finement l'oignon et l'ail. Couper les gros champignons en deux ou en quatre. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile, y faire revenir les champignons, puis l'oignon et l'ail. Saler et poivrer.
- Détacher la viande des cuisses de poulet et les détailler en lamelles. Éplucher les carottes et les râper avec la râpe à rösti. Râper également grossièrement le Gruyère (AOC de préférence). Détacher les feuilles de persil et de coriandre de leurs tiges.
- Préparer une sauce avec le reste de l'huile d'olive, le yogourt, le jus de citron, la poudre de curry, le sel et le poivre. Ajouter tous les ingrédients à la sauce et mélanger.
- On peut remplacer la moitié du gruyère par de la mimolette ou du beaufort.

## les accords

- coffret **DESIGN** Farfallines nature/ encre de seiche 250g
- coffret **DESIGN** Farfallines 6 couleurs 250g
- coffret **DESIGN** Corolles multisauteurs 300g



### vin conseillé

Rouge de Savoie  
Sylvaner



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# suprêmes de volaille sur lit de tagliatelles



## le marché

- 4 suprêmes de volaille
- 2 cuillères à soupe de farine
- 30g beurre extra fin
- 1 petite truffe fraîche (facultatif)
- 30 g de foie gras (facultatif)
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- Sel fin
- Poivre du moulin

## la cuisine

- Préchauffez le four à 210°C th 7.
- Assaisonner les suprêmes de sel et de poivre, fariner légèrement et les ranger dans un plat allant au four.
- Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge ou une noix de beurre selon.
- Faire fondre les noix de beurre et en arroser les suprêmes, couvrir le plat et enfourner très chaud 5 minutes.
- Présenter les suprêmes sur un lit de tagliatelles. Parsemer de copeaux de foie gras et de truffe râpée.



## vin conseillé

Rouge du  
Languedoc  
Première côte de  
Bordeaux rouge

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle aux morilles 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle à la truffe 350g
- coffret **DUO** morille/truffe 175g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle cèpe/morille/truffe 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# tagliatelles alla norma



## le marché

- 3 belles aubergines
- Gros sel
- Farine
- Huile d'olive vierge extra  
Cornand
- 700 g de tomates
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail finement hachées
- Sel, poivre
- 1 pincée de sucre
- 400g Tagliatelles laminées aux  
œufs frais
- 6 à 10 feuilles de basilic
- 200 g de ricotta salata émietté  
(ricotta salée)

## la cuisine

- Couper les extrémités des aubergines et les trancher finement en conservant la peau.
- Les déposer sur un papier absorbant; les saupoudrer de sel et les laisser dégorger pendant une heure ou deux. (il n'est pas nécessaire de faire dégorger les jeunes aubergines avec peu de graines).
- Éponger les tranches d'aubergines pour enlever l'excédent de sel. Les fariner légèrement pour les empêcher de trop absorber l'huile. Faire frire les tranches d'aubergine dans l'huile chaude, environ 2 minutes de chaque côté. Les déposer sur un papier absorbant puis les glisser dans un four tiède pour les tenir au chaud sans les couvrir sinon elles ramollissent.
- Pendant le dégorgeage des aubergines, préparer la sauce tomate : faire blanchir les tomates 1 à 2 minutes dans l'eau bouillante pour les éplucher plus facilement.

Les équeuter et les couper en quartiers. Faire suer l'oignon et l'ail dans 2 cuillères à soupe d'huile. Ajouter les tomates et laisser mijoter une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps.

- Quand la sauce a épaissi, la passer dans un moulin ou au mélangeur. Remettre la sauce dans la casserole et laisser réduire pendant 5 minutes.
- Cuire les pâtes Al dente dans l'eau bouillante salée. Les égoutter. Dans une poêle chaude, les réchauffer dans la sauce pendant une minute pour qu'elles s'imprègnent bien.
- Répartir les pâtes dans des assiettes creuses ; Ajouter la ricotta émiettée, le basilic et les aubergines frites. Servir immédiatement.



## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle basilic 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle tomate-betterave 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle potiron 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle basilic/tomate 175g



### vin conseillé

Chianti classico  
Macon rouge

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# tagliatelles aux épinards mascarpone et parmesan



## le marché

- 400g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 10g de beurre
- 1 gousse d'ail pelée et émincée
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 400g d'épinards frais lavés et finement émincés
- 12cl de crème fraîche
- 150g de mascarpone
- 150g parmesan râpé

## la cuisine

- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra ou une grosse noix de beurre. Réserver un bol d'eau de cuisson.
- Pendant ce temps, faites chauffer une poêle ou un wok et verser un filet d'huile d'olive, ajouter le beurre puis l'ail et la muscade incorporer les épinards et cuire 5 minutes, ils doivent être cuits à point et très parfumés. Assaisonner en sel et en poivre puis ajouter la crème, le mascarpone et une petite louche d'eau de cuisson des pâtes si nécessaire. Laisser mijoter et rectifier l'assaisonnement.
- Incorporer les pâtes et le parmesan et mélanger soigneusement, si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes. Vérifier l'assaisonnement et servir.

## les accords

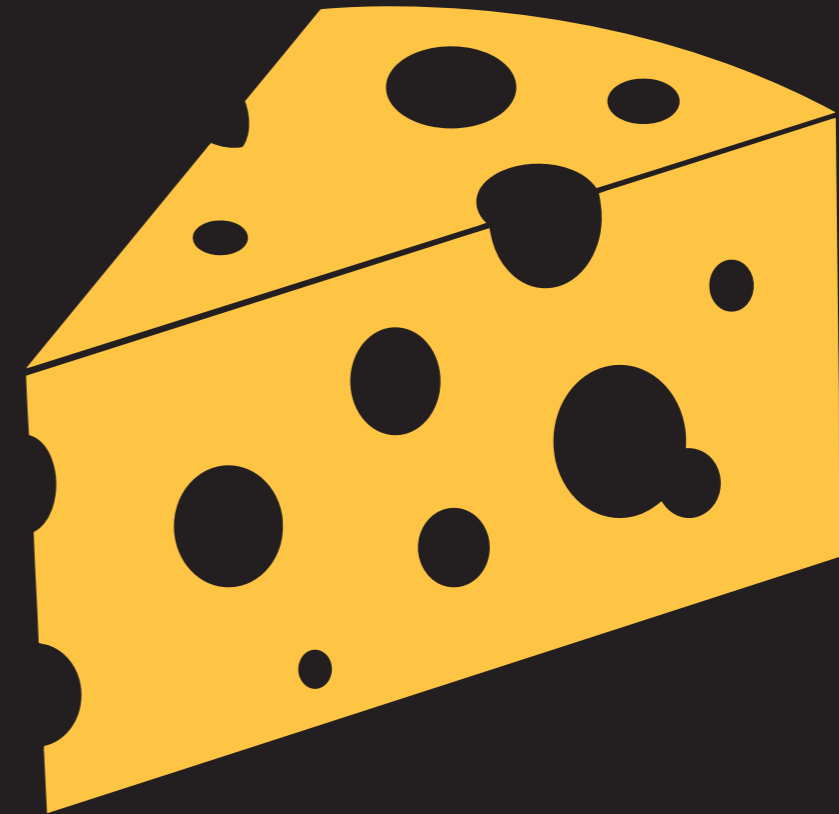
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle curry 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle épinard 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso épinard/tomate 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle épinard/tomate-betterave 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle recto verso épinard/tomate-betterave 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle épinard/curry/œuf 333g



### vin conseillé

Touraine rouge  
Côte du Rhone

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



—  
petit  
dîner entre  
amis  
—



# blanquette de veau à la vanille



## le marché

- 1,5 kg de veau coupé en morceaux (tendron et épaule)
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 poireau
- 2 gousses de vanille
- 60 g de beurre
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 15 cl de crème épaisse
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de farine
- Le jus de 1 citron
- Sel, poivre
- 350g tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Faire chauffer la moitié du beurre dans une cocotte et mettre les morceaux de veau à revenir. Peler la carotte et l'oignon, nettoyer le poireau, couper les légumes en tronçons.
- Les ajouter dans la cocotte puis verser de l'eau froide à hauteur de la viande. Laisser bouillir quelques minutes, écumer, ajouter du sel, du poivre, les gousses de vanille fendues en deux dans le sens de la longueur, couvrir et laisser frémir pendant 1 h 30.
- Égoutter la viande et les légumes en filtrant le bouillon. Dans une casserole à fond épais, préparer un roux : mettre le reste de beurre à fondre, ajouter la farine en pluie et faire cuire 2 min en remuant sans cesse.
- Verser ensuite, en mince filet, environ 70 cl de bouillon de cuisson, en fouettant, pour obtenir une sauce lisse.
- Ajouter le jus de citron, rectifier l'assaisonnement et verser la sauce dans la cocotte vidée.
- Remettre la viande et les légumes dans la cocotte. Laisser mijoter 10 min à feu doux. Au dernier moment, mettre la crème et les œufs dans une jatte. Fouetter et verser le mélange dans la cocotte. Remuer 2 min, sans laisser bouillir, et verser la blanquette dans un plat de service chaud ;
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter selon goût une noix de beurre ou un filet d'huile d'olive.
- Servir aussitôt avec les pâtes.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle vanille 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle citron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle œuf 350g



### vin conseillé

Languedoc blanc  
Bellet blanc



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# boulettes de viande à la menthe fraîche et au basilic

👤 Pour 4 personnes  
👩‍🍳 Préparation 10 mn  
🕒 Cuisson 20 mn

## le marché

- 500g bœuf haché
- 300g porc ou veau haché
- 4cl huile d'olive vierge extra  
Cornand
- 1 œuf
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 4 cuillères à café de chapelure
- 8 feuilles de menthe fraîche
- 6 feuilles de basilic frais
- Quelques brins de persil
- Gingembre et coriandre (en  
variante du persil)
- 350g de tagliatelles laminées  
aux œufs frais

## la cuisine

- Hacher finement l'oignon et l'ail. Laver les feuilles de menthe, de basilic et de persil et les hacher ensemble en les mélangeant.
- Dans un saladier, malaxer les viandes avec l'œuf, la chapelure, l'oignon, l'ail et les herbes hachées.
- Façonner des boulettes de viandes de taille moyenne et les faire saisir dans l'huile d'olive bien chaude de tous les côtés. Lorsqu'elles sont bien dorées, les laisser cuire 20 minutes à feu doux.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Déposer les pâtes sur l'assiette de service, poser dessus les boulettes et napper du jus de cuisson.
- Les boulettes peuvent être préparées la veille et accompagnées de sauce au yaourt et au curry
- Nota : on peut parfumer les boulettes avec du gingembre ou de la coriandre au lieu du persil.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle basilic 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle curry 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle gingembre 350g (variante)
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso épinard/tomate-betterave 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle basilic/tomate-betterave 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/œuf 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle épinard/curry de madras/œuf 333g



### vin conseillé

Hermitage rouge  
Bandol

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# brochettes d'escargots panées au lard

👤 Pour 6 personnes  
🕒 Préparation 15 mn  
🕒 Cuisson 10 mn

## le marché

- 4 à 6 douzaine d'escargots bonne grosseur en boîte
- 300g lard maigre
- 1 bouquet de persil
- 4 œufs
- 4 gousses d'ail
- Farine
- Sel et poivre
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 350g tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Laver les escargots et les égoutter dans une passoire.
- Paner les escargots en les passant dans de la farine puis dans de l'œuf et enfin dans un mélange d'ail et de persil hachés finement au couteau.
- Couper le lard en dés pas trop fins d'environ 2 à 2,5 cm de côté.
- Alternier sur une brochette les dés de lard et les escargots panés. Faire dorer à la poêle dans de l'huile d'olives 2 minutes sur chaque face.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Dresser les pâtes et poser dessus les brochettes.



## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle ail-persil 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle œuf 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso épinard/betterave 350g
- **coffret EXQUIS** Fettucine recto verso épinard/betterave 350g
- **coffret EXQUIS** anis vert 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle ail-persil/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle épinard/betterave 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle ail-persil/épinard/œuf 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle basilic/citron/olive 333g



### vin conseillé

Riesling  
Sauternes  
Macon rouge

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# curry de crevettes sucrées pimentées

👤 Pour 4 personnes  
👩‍🍳 Préparation 30 mn  
🕒 Cuisson 30 mn

## le marché

- 600g de crevettes roses
- 1 boîte 4/4 de tomates concassée
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 petit piment vert frais
- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 2 cuillères à café de coriandre moulue
- 2 cuillères à soupe de poudre de curry
- 1 cuillère à café de curcuma,
- 1 pincée de poudre de piment rouge
- 10 feuilles de cary (facultatif)
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 12cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 bouquet de coriandre
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- Sel

## la cuisine

- Décortiquer les crevettes. Peler les oignons et l'ail, émincer finement les oignons. Ouvrir le piment vert, éliminer les graines, le mixer avec l'ail et les graines de cumin, réduire en pâte.
- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et mettre les oignons à dorer 5 minutes, puis ajouter la pâte au piment et faire revenir 5 minutes en remuant.
- Mettre ensuite dans la sauteuse les poudres de cumin, de coriandre, de curry, de curcuma et de piment rouge. Remuer pendant 1 minute, ajouter les tomates concassées et laisser mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps.
- Incorporez la cassonade, le jus de citron et les feuilles de cari. Saler, goûter pour vérifier l'équilibre des saveurs sucrées salées, ajouter 15 cl d'eau et porter à ébullition. Laisser ensuite 5 minutes à feu doux avant d'ajouter les crevettes. Cuire encore 5 minutes en remuant.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter l'huile d'olive vierge, saler et poivrer.
- Servir très chaud après avoir parsemé le plat de coriandre ciselée.



### vin conseillé

Gewurztraminer  
Coteaux  
de l'Aubance

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle curry 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle safran 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle piment 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle encre de seiche/safran 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle piment/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/spiruline 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/dulce 175g



retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# dissident de poulet aux écrevisses

👤 Pour 6 personnes  
👩‍🍳 Préparation **10 mn**  
🕒 Cuisson **45 mn**

## le marché

- 1 poulet fermier bien dodu
- 2 douzaines d'écrevisses
- 1 gros oignon
- 4 tomates
- 30cl bouillon de volaille
- 30 cl Maury (éventuellement Banyuls)
- 80g chocolat noir extra
- 1 cuillère de farine tamisée
- 5 cl huile d'olive vierge Cornand ou d'arachide
- 500g Fettucines ou tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Faire revenir longuement en cocotte le poulet découpé en morceaux dans 2 cuillères d'huile d'olive ou d'arachide en les retournant régulièrement. Quand ils sont bien dorés, les saupoudrer de farine et ajouter les écrevisses entières, remuer et laisser colorer puis déglacer avec le Maury.
- Ajouter l'oignon haché, les tomates, le bouillon de volaille et compléter avec de l'eau pour mouiller à mi-hauteur. Assaisonner de sel et largement de poivre du moulin et laisser mijoter pendant 30 minutes. Ajouter le chocolat râpé 5 minutes avant la fin de cuisson.
- Pendant ce temps faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les saisir dans un filet d'huile, assaisonner.
- Servir très chaud et pour ne pas laisser de la savoureuse sauce, il est permis pour une fois et même conseillé d'utiliser les mains!.



### vin conseillé

Côteaux de  
l'Aubance moelleux  
Jurançon sec  
Patrimoine

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle chocolat 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso cacao noir/cacao blanc 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso cacao noir/curaçao 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle chocolat/curaçao 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle recto verso cacao noir/cacao blanc 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle recto verso cacao noir/curaçao 333g

↑  
retour au  
sommaire



# filet mignon de porc aux épices

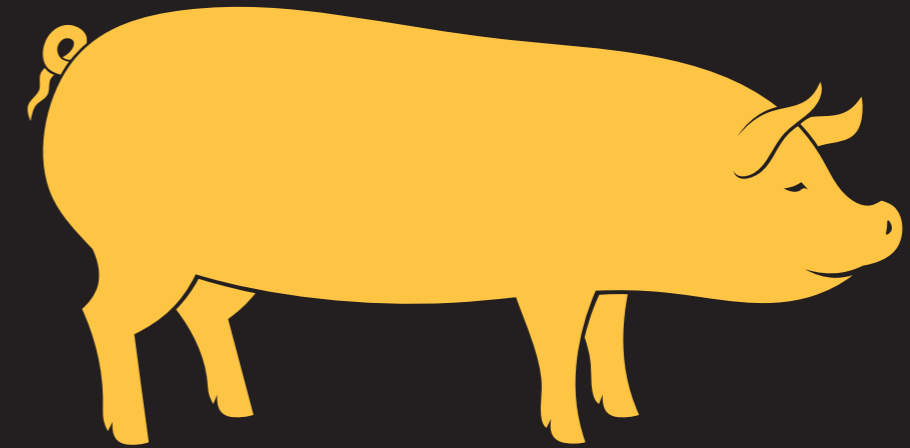
👤 Pour 4 personnes  
👩‍🍳 Préparation 10 mn  
🕒 Cuisson 25 mn

## le marché

- 1 kg de filet mignon de porc,
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- 1 cuillère à soupe de piment doux,
- Quelques grains de poivre vert,
- 5 clous de girofle,
- 5 ou 6 graines de cardamome,
- 2 étoiles de Badiane
- 3 cuillères à soupe de miel,
- Vingt baies roses.
- 1 cuiller de sauce soja
- Huile d'olive vierge
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Découper le filet mignon en tranches. Les faire revenir dans de l'huile dans une sauteuse ou un wok. Saler. Ajouter les épices.
- Laisser mijoter une vingtaine de minutes environ. Réserver la viande au chaud sous du papier aluminium.
- Ôter les étoiles de badiane et les clous de girofle, gratter les sucres et déglacer la sauteuse avec la sauce soja et le miel et laisser épaissir.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Servir les morceaux de porc accompagnés des pâtes et nappés de sauce.



### vin conseillé

Bergerac rouge  
Mercurey rouge

## les accords

- coffrets **EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- coffrets **EXQUIS** Tagliatelle piment 350g
- coffret **DUO** Tagliatelle anis vert/œuf 175g
- coffret **DUO** Tagliatelle piment/œuf 175g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/réglisse 333g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/safran 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# foie de veau aux zestes de pamplemousse poivrés

👤 Pour 4 personnes  
👩‍🍳 Préparation 15 mn  
🕒 Cuisson 20 mn

## le marché

- 4 tranches de foie de veau
- 30 g de beurre
- 2 pamplemousses roses
- 100 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de vermouth
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- Poivres mélangés du moulin
- Fleur de sel
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Prélever les zestes des pamplemousses à l'aide d'un économe, les tailler en fins bâtonnets, puis les faire bouillir dans de l'eau trois fois de suite (en changeant l'eau à chaque fois) pour enlever l'amertume.
- Egoutter et les mettre dans une petite casserole avec le sucre, l'eau et plusieurs tours de moulin de poivres mélangés. Chauffer à feu moyen et dès l'ébullition réduire le feu et laisser frémir 5 minutes.
- Peler les pamplemousses à vif, retirer les quartiers, recueillir le jus et couper les quartiers en quatre.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter l'huile d'olive, saler et poivrer.
- Faire cuire les tranches de foie sur les deux faces dans le beurre et un peu d'huile d'olive, les disposer sur des assiettes préchauffées, déglacer la poêle de cuisson avec un trait de vermouth, ajouter les morceaux de pamplemousse, le jus et les zestes.
- Faire bouillir quelques secondes sur feu vif, verser sur le foie et servir sans attendre.

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle pamplemousse 350g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle citron/orange/pamplemousse 380g



### vin conseillé

Beaujolais village  
Macon blanc



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# osso-buco d'agneau

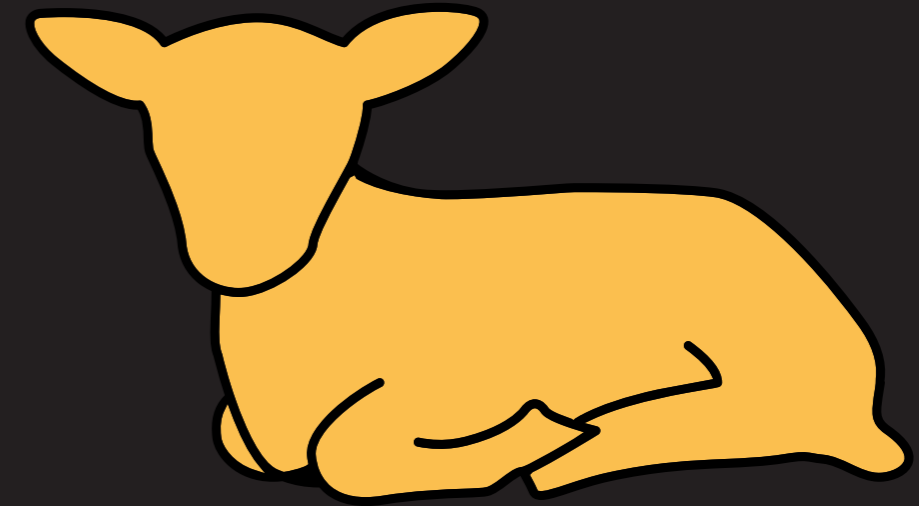


## le marché

- 4 souris d'agneau
- 350g Tagliatelles ou fettucines laminées aux œufs frais
- 4 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 60 beurre doux
- 15g farine
- 5cl huile d'arachide
- 10 cl vin blanc sec
- 50cl bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe concentrée de tomate
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 2 branches romarin (frais)
- sel, poivre

## la cuisine

- Saler, poivrer et fariner (avec la moitié de la farine) la viande.
- Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande cocotte en fonte, ajouter les morceaux d'agneau et laisser dorer. Peler et émincer les oignons, et les ajouter dans la cocotte. Faire dorer le tout, ajouter le reste de farine et laisser quelques minutes sur feu vif en remuant.
- Ajouter le vin blanc, le bouillon, le concentré de tomates, l'ail pelé et écrasé, le bouquet garni, le sel et le poivre. Couvrir et laisser mijoter 1h30 sur feu doux.
- Pendant ce temps, peler et épépiner les tomates. Découper leur chair en gros cubes.
- 20 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les cubes de tomates et les branches de romarin.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile.
- Servir la viande nappée de sauce sur un lit de pâtes.
- En variante ou en même temps pour les gourmands : découper des tagliatelles de courgette avec un couteau économe, les faire cuire dans de l'eau salée 5 minutes. Bien égoutter, les rafraîchir et les faire sauter dans un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer.



## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle épinard 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle romarin 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle thym 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle tomate-betterave 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso épinard/tomate-betterave 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle épinard/tomate-betterave 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle romarin/thym 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle romarin/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle thym/œuf 175g

↑  
retour au  
sommaire



### vin conseillé

Bordeaux Médoc  
Bandol rosé  
Santenay



www.cornand.fr

# papillotes de saumon au miel, curry et gingembre

👤 Pour **4 personnes**  
👩‍🍳 Préparation **10 mn**  
🕒 Cuisson **25 mn**

## le marché

- 4 pavés de saumon de 150g
- 4 grosses cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 grosses cuillères à café de gingembre en poudre
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- 4 grosses cuillères à soupe de miel
- 15 g de beurre
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 oignon rouge
- 1 oignon jaune
- 2 échalotes
- 350 g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- Sel
- Poivre du moulin

## la cuisine

- Faire revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive les oignons et les échalotes et les laisser brunir légèrement..
- Découper 4 carrés de feuille aluminium et déposer à l'intérieur de chacune un pavé de saumon.
- Ajouter dans chaque, une demi cuillère à café de curry, de gingembre, un quart des oignons, une cuillère à soupe de crème, une cuillère à soupe de miel, un petit morceau de beurre, saler légèrement et poivrer à votre goût.
- Fermer les papillotes et les cuire à four chaud à thermostat 6 (180°C) pendant environ 20 minutes. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes «Al dente» dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Déposer le poisson sur un lit de pâtes et arroser avec le jus de cuisson parfumé aux épices.
- On peut servir avec des feuilles de bettes saisies dans de la crème à l'ail.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle curry 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle gingembre 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle ail-persil 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle curry/spiruline 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle épinard/curry de madras/œuf 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle épinard/ail-persil/œuf 333g



### vin conseillé

Chablis  
Côte du Rhône  
blanc



↑  
retour au  
sommaire



cornand  
PÂTES HAUTE COUTURE  
www.cornand.fr



# poulet à la réglisse



## le marché

- 4 blancs de poulet
- 1 brin de citronnelle ou une cuillère à café de citronnelle en poudre
- 100 g de chapelure
- 2 cuillères à café rases de réglisse en poudre
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- Sel et poivre
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Couper les blancs de poulet en gros dés de 3 à 4 cm de côtés
- Couper la citronnelle en 2 puis l'émincer finement
- Dans un saladier, faire mariner toute la nuit le poulet, l'huile, la citronnelle, le sel et le poivre.
- Dans un bol, mélanger la chapelure et la réglisse (ne pas en mettre plus car le goût se dévoile très vite en bouche)
- Paner les morceaux de poulet et les faire dorer avec l'huile d'olive dans la sauteuse.
- Cuire à couvert environ 15 minutes en baissant le feu.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Présenter les morceaux de poulet sur les pâtes.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle potiron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle réglisse 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle anis vert/œuf 175g
- **coffret Tercio** Tagliatelle anis vert/citron/réglisse 333g



### vin conseillé

Bordeaux  
Rosé de Provence

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# râble de lapin au romarin et beaufort

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 20 mn  
🕒 Cuisson 75 mn

## le marché

- 2 râbles de lapin
- 8 tranches fines de Beaufort
- 2 branches de romarin
- 15cl vin blanc
- 10cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 cuillère à soupe de poivres mélangés concassés
- 350g Tagliatelles ou fettucine laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Dans une cocotte, mettre les râbles coupés en quatre morceaux et les faire revenir dans l'huile d'olive. Quand ils sont bien dorés, ajouter le romarin haché, le poivre et saler légèrement. Ajouter le vin blanc et laisser mijoter à couvert pendant 40 minutes.
- Retirer les morceaux de lapins et les laisser tiédir. Entourer chaque morceau d'une tranche de beaufort et la maintenir avec un pique en bois. Déposer les râbles dans un plat allant au four et enfourner pendant 20 minutes à 210°C (th7)
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Présenter les pâtes et les râbles en les nappant de sauce et parsemer de romarin émietté.

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle citron 350g
- coffret **DUO** Tagliatelle anis vert/œuf 175g
- coffret **DUO** Tagliatelle romarin/thym 175g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle recto verso anis vert/citron/réglisse 333g



### vin conseillé

Coteaux d'Aix rosé  
Côte du Rhône  
Blanc du Jura

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# salade tiède de pâtes aux agrumes gambas et piment d'espelette



## le marché

- 300g pâtes DESIGN aux œufs frais
- 12 gambas ou grosses crevettes
- 1 pamplemousse rose
- 2 oranges
- 1 cuillère à café piment d'Espelette
- 5 cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 cuillère à café de fleur de sel
- 2 pincées de curry en poudre
- 30 g fromage blanc
- Sel et poivre du moulin

## la cuisine

- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée minutes. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive, saler et poivrer et laisser refroidir.
- Laver les agrumes et prélever les zestes. Détacher les quartiers en retirant les parties blanchâtres, et réserver le jus.
- Décortiquer les gambas puis les faire mariner quelques instants dans un filet d'huile d'olive et quelques pincées de fleur de sel et de piment.
- Faire sauter dans une poêle ou une cocotte les gambas recto verso jusqu'à coloration. Déglacer avec le jus des agrumes ajouter les zestes, le fromage blanc, le curry et les pâtes et réchauffer durant 1 min. Rectifier l'assaisonnement et laisser tiédir pendant 10 minutes.
- Dresser la salade en assiettes creuses et la décorer de segments d'agrumes. Finir par une pincée de piment d'Espelette.



### vin conseillé

Rosé de Provence  
Chardonnay blanc

## les accords

- **coffret DESIGN VIP** multi saveurs 300g
- **coffret DESIGN VIP** encre de seiche/piment rouge 300g
- **coffret DESIGN** Corolles œuf/betterave/épinard/safran 300g
- **coffret DESIGN** Corolles chocolat noir/piment/vanille 300g
- **coffret DESIGN** Corolles encre de seiche/safran/œuf 300g
- **coffret DESIGN** Corolles encre de seiche/safran/curaçao 300g

↑  
retour au  
sommaire

# saltimbocca à la sauge frite et au citron

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 15 mn  
🕒 Cuisson 15 mn

## le marché

- 6cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 20 feuilles de sauge fraîche
- 1 petite cuillère à café de sucre à glacer
- 4 grandes escalopes de veau
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- Le zeste râpé d'un citron
- Le jus de 1/2 citron
- 8 fines tranches de jambon cru
- 1 petite cuillère à café de fécule de maïs
- 25cl de bouillon de poulet
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- Sel et poivre

## la cuisine

- Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive. Frire 16 feuilles de sauge de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre à glacer. Réserver l'huile dans la poêle.
- Sur un plan de travail, aplatir les escalopes si nécessaire (elles doivent être fines pour se travailler facilement). Saupoudrer de parmesan et de zeste de citron. Poivrer.
- Plier les escalopes en trois (ou en portefeuille) pour former des rectangles et obtenir 4 portions de même grandeur (on peut aussi faire des bouchées plus petites en roulant le veau enrobé de jambon). Envelopper chaque escalope de 2 tranches de jambon et fixer le tout à l'aide d'un cure-dent.
- Dans la même poêle, dorer les escalopes dans l'huile réservée, de 2 à 3 minutes de chaque côté selon l'épaisseur ou jusqu'à la cuisson désirée. Réserver au chaud.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Dans un bol, mélanger le jus de citron et la fécule.
- Jeter le gras de la poêle et ajouter le bouillon, le mélange de jus de citron et les 4 feuilles de sauge fraîche. Porter à ébullition en remuant. Laisser réduire environ 3 minutes ou jusqu'à consistance désirée. Retirer la sauge. Rectifier l'assaisonnement.
- Servir les escalopes et napper de sauce au citron. Garnir de feuilles de sauge frites et accompagner des pâtes



## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle citron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle cèpe 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle noix 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle sauge 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle sauge/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle cèpe/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle noix/œuf 175g

↑  
retour au  
sommaire



### vin conseillé

Chianti classico  
Tavel rosé



www.cornand.fr

# tagliatelles pot au feu



## le marché

- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- 400 g de viande de pot au feu cuite
- 50cl de sauce tomate
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- Parmesan
- Sel, poivre
- Persil, origan

## la cuisine

- Mixer ou hacher finement un reste de viande de pot au feu.
- Verser le bocal de sauce tomates dans une poêle ; ajouter la viande hachée, assaisonner, Ajouter le persil, l'origan et laisser mijoter quelques minutes. (c'est meilleure avec une sauce tomate fraîche faite maison)
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Déposer les pâtes dans une assiette et verser dessus la viande à la sauce tomate. Saupoudrer de parmesan râpé



### vin conseillé

Faugères  
Bergerac

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle épinard 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle potiron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle tomate-betterave 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso épinard/tomate-betterave 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle épinard/tomate-betterave 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle recto verso épinard/tomate-betterave 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# tourte de pâtes aux cèpes et parmesan



## le marché

- 300 g de pâte feuilletée
- 300g pâtes DESIGN aux œufs frais
- 100 g de parmesan à râper
- 50 g de champignons secs (des cèpes, de préférence)
- 20 g de farine tamisée
- 1 jaune d'œuf
- Sel et Poivre noir du moulin
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- Ail et persil hachés

## la cuisine

- Faire tremper les champignons secs dans de l'eau tiède pendant 1 heure. Garder l'eau de trempage et la filtrer. Bien rincer les champignons hydratés.
- Hacher 2 à 3 gousses d'ail et le petit bouquet de persil frais.
- Dans une poêle, faire cuire à feu doux les champignons en ajoutant un filet d'huile d'olive, l'ail et le persil hachés, une petite cuillère à soupe de farine tamisée et un grand bol d'eau.
- Mélanger, puis laisser cuire, toujours à feu doux, pendant 30 minutes. Remuer régulièrement.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les ajouter à la poêle contenant les champignons, ajouter les deux tiers du parmesan râpé. Bien mélanger à nouveau. Réserver au chaud.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur, et l'étaler sur le plan de travail à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Garnir un plat creux légèrement beurré avec une partie de la pâte (conserver environ un tiers de la pâte pour recouvrir la préparation).
- Remplir le plat avec la farce et couvrir le plat avec la pâte feuilletée restante. Bien refermer les bords en pinçant la pâte avec les doigts. Découper un trou au centre de la tourte et faites une petite cheminée avec un bout de carton enroulé.
- Badigeonner ensuite la pâte avec un pinceau de cuisine trempé dans le jaune d'œuf.
- Mettre à cuire au four pendant 45 minutes.



## les accords

- coffret DESIGN gros coudes cèpe 300g
- coffret DESIGN gros coudes nature/cèpe 300g



### vin conseillé

Bordeaux blanc  
Haut Poitou blanc

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



—  
dîner  
aux  
chandelles  
—



# brochettes de saint- jacques à la vanille



## le marché

- 16 Noix de Saint-Jacques sans corail
- 4 gousses de vanille
- Zeste râpé d'un citron vert
- 3cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 10 cl de crème fraîche
- Sel, poivre
- 350g tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Mélanger les Saint-Jacques avec l'huile d'olive, le zeste de citron vert quelques graines de vanille, assaisonner et laisser mariner 15 minutes.
- Confectionner des brochettes de Saint-Jacques en utilisant les gousses de vanille comme piques (Perforer préalablement les saint jacques avec une pique en bois)
- Faites cuire au barbecue ou sous le grill du four à 250°C pendant 5 minutes. Conserver les brochettes au chaud sous un papier aluminium. Porter à ébullition la crème dans une casserole, ajouter des graines de vanille et hors du feu laisser infuser quelques minutes.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Déposer au fond de l'assiette un peu de crème, ajouter les pâtes en nids et déposer dessus les brochettes. Décorer de tiges de ciboulette ou de pluches de cerfeuil



## vin conseillé

Bouzeron blanc  
Pessac Léognan  
blanc

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle citron 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle olive noire 350 g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle vanille 350g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# carré d'agneau au grué de cacao et pain d'épices

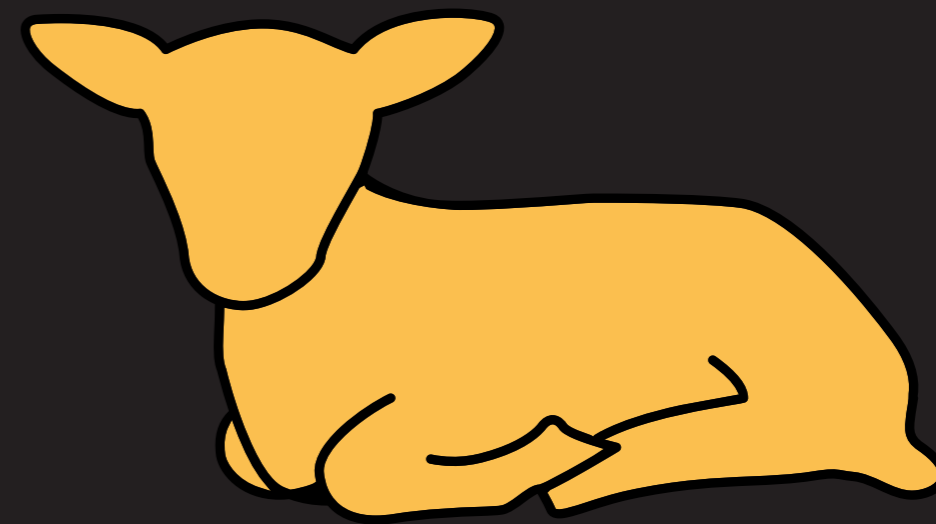


## le marché

- 1 carré d'agneau de huit côtes
- 75g grué de cacao
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 verre de vin blanc
- 10g de beurre
- 5cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 3 cl huile de pistache
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Saisir le carré d'agneau préalablement salé et poivré dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à franche coloration. Le déglacer au vin blanc en récupérant tous les sucs de cuisson.
- Dans un robot, mixer le pain d'épices, le beurre ramolli et le grué de cacao.
- Étaler la pâte obtenue sur toutes les faces du carré d'agneau et le recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé pour éviter que la croûte de pain d'épice au chocolat ne colore trop.
- Faire cuire 10 minutes au four préchauffé à 200°C (th 8) puis retirer le papier sulfurisé et laisser encore au four pendant 5 minutes.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les saisir dans un filet d'huile de pistache ; assaisonner.
- Présenter le carré d'agneau entouré des pâtes et la sauce à part en saucière.



## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle chocolat 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle gingembre 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle pain d'épices 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso cacao noir/cacao blanc 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso cacao noir/curaçao 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle chocolat/curaçao 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle pain d'épices/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle pain d'épices/chocolat 175g
- **coffret TERIO** Tagliatelle chocolat/orange/pain d'épices 333g

↑  
retour au  
sommaire



### vin conseillé

Pinot gris d'Alsace  
Châteauneuf  
du Pape



www.cornand.fr

# cuisses de lapin confites et crémeux de potiron



## le marché

- 4 cuisses de lapin
- 600g potiron
- 4 échalotes
- 150g crème fraîche épaisse
- 30g beurre
- 1 pot graisse d'oie
- 1 cuillère à café de cumin en grains
- 1 feuille laurier
- 1 brin de thym
- Sel et poivre
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- La veille, faire un lit de gros sel dans un plat creux, poser les cuisses de lapin, émietter dessus la feuille de laurier et le brin de thym. Recouvrir de gros sel. Laisser macérer 12 h au frais.
- Le lendemain, rincer rapidement les cuisses de lapin et les éponger. Les mettre dans une cocotte avec la graisse d'oie et porter à ébullition. Faire cuire à frémissement et laisser confire pendant 1 h 30.
- Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°. Peler le potiron et le couper en gros cubes. Plier dans du papier d'aluminium et enfourner pour 40 min avec les échalotes non pelées.
- Sortir le potiron du four, le mettre dans une

jatte et l'écraser à la fourchette.

- Assaisonner de sel, poivre et graines de cumin. Ajouter la crème et faire dessécher la purée à feu très doux dans une poêle antiadhésive avec le beurre.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Egoutter les cuisses de lapin, les disposer au centre des assiettes et dresser autour des quenelles de crémeux de potiron et les pâtes. Ajoutez une échalote confite et servir aussitôt



## vin conseillé

Côtes du Rhône  
blanc  
Savennières sec

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle potiron  
350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle thym  
350g
- **coffret DUO** Tagliatelle thym/  
œuf 175g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# filets de rougets aux olives noires



## le marché

- 4 rougets en filets
- 100g olives noires
- 2 oranges
- 1 citron
- 7 feuilles de menthe ou basilic
- 10cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- Sel, poivre et piment d'Espelette
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Ôter les arêtes des filets de rouget et saler le côté peau. Faire cuire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et une noisette de beurre pendant 90 secondes côté peau et 30 secondes côté chair. Réserver au chaud entre deux assiettes.
- Hacher finement les olives et la moitié d'un citron. Ajouter une pincée de piment, de l'huile d'olive, du poivre et du vinaigre. Bien mélanger.
- Au dernier moment, éplucher une ou deux oranges à vif, ôter les pépins, détailler en quartiers et parsemer de basilic ou de menthe ciselée.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Poser les filets sur un lit de pâtes, napper de la préparation aux olives et décorer de zestes d'orange et des quartiers d'orange aux herbes parfumées.



### vin conseillé

Rosé de Corse  
Entre deux mers

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle basilic 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle olives noires 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle orange 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso encre de seiche/œuf 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso encre de seiche/épinard 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle olives noires/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle olives noires/basilic 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle basilic/citron/olive 333g

↑  
retour au  
sommaire





# fricassée de langoustines et de seiches

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 30 mn  
🕒 Cuisson 20 mn

## le marché

- 750 g de seiches
- 8 belles langoustines
- 4 cœurs d'artichaut
- 50g pignons de pin
- Poivre rouge
- Huile d'olive vierge extra  
Cornand
- Fleur de sel
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Ôter la carapace des langoustines en laissant un panache de queue. Ouvrir les seiches, les vider et retirer l'os. Nettoyer soigneusement. Ôter les feuilles d'artichauts et couper les cœurs en quartiers.
- Dans un wok ou une sauteuse, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir les morceaux d'artichauts 10 minutes à feu assez vif afin qu'ils cuisent et se colorent. Réserver.
- Remettre une cuillère à soupe d'huile d'olive dans le wok ou la sauteuse et faire revenir les seiches 5 minutes en tournant sans cesse jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus d'eau. Ajouter dans la poêle, les langoustines, les artichauts les pignons de pin grillés à sec et le poivre fraîchement moulu, faire revenir 2 minutes, vérifier l'assaisonnement.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Disposer les pâtes en ajoutant la poêlée de langoustines et seiches aux artichauts.
- Les langoustines et les seiches peuvent être présentées sur des piques en bois.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle épinard 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle réglisse 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle encre de seiche 350g

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso encre de seiche/œuf 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso encre de seiche/épinard 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle anis vert/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle olives noires/œuf 175g

- **coffret TERCIO** Tagliatelle dulce/encre de seiche/tomate-betterave 333g



### vin conseillé

Rully blanc  
Pouilly fuissé blanc

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# gambas à la diable



## le marché

- 20 gambas
- 4 citrons verts
- 2 gousses d'ail
- 2 petits oignons
- 2 cuillères à café de gingembre râpé frais
- 1 cuillère à café de poivre vert
- 1 piment écrasé
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- Sel
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Ôter la tête des gambas et les décortiquer en gardant la queue. Dans un plat creux, mélanger le citron vert, l'ail, les oignons, le gingembre, le poivre vert, le piment. Incorporer les gambas et laisser macérer pendant 20 minutes.
- Égoutter les gambas et les saisir dans une poêle 1 minute de chaque côté.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.



### vin conseillé

Pinot blanc d'Alsace  
Saint Véran  
Tavel

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle ail-persil 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle épinard 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle gingembre 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle piment 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle piment/œuf 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle ail-persil/épinard/œuf 333g

↑  
retour au  
sommaire



# homard au beurre d'orange



## le marché

- 4 homards de 450 g chacun
- 3 oranges non traitées
- 3 cuillères à soupe de Mandarine Napoléon
- 3 tablettes de court-bouillon (pour poissons et crustacés)
- 150 g de beurre salé
- Piment en poudre,
- Sel
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Préparer le court-bouillon dans un grand faitout en portant à ébullition 3 litres d'eau avec les tablettes. Plonger les homards vivants dans le court-bouillon frémissant et laisser cuire 15 min. Egoutter (réserver 2 cuillères à soupe de bouillon), laisser refroidir.
- Décortiquer les homards, réserver les queues. Presser deux oranges. Verser le jus dans une petite casserole avec la Mandarine Napoléon, porter sur feu vif et laisser réduire jusqu'à consistance d'un sirop. Ajouter les 2 cuillères de court-bouillon réservé, fouetter et réserver.
- Rincer la troisième orange, la couper en tranches fines sans la peler. Faire chauffer 30 g de beurre dans une poêle, ajouter les queues de homards et les poêler 2 min de chaque côté. Les retirer et réserver au chaud sous du papier d'aluminium. Mettre à la place les tranches d'oranges et les faire dorer 1 minute de chaque côté.
- Terminer la sauce : mettre la casserole avec le jus d'orange réduit sur feu moyen et incorporer le reste de beurre en parcelles en fouettant vigoureusement. Assaisonner de 2 pincées de piment et d'un peu de sel.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter une grosse noix de beurre
- Pour servir, dresser les homards et les tranches d'oranges sur 4 assiettes avec les pâtes, napper du beurre d'orange et servir aussitôt.



## vin conseillé

Riesling grand cru  
Pouilly fuissé

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle orange 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle curaçao 350g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle citron/orange/pamplemousse 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# médailillon de lotte

## sauce ciboulette

👤 Pour **4** personnes  
👩‍🍳 Préparation **35** mn  
🕒 Cuisson **15** mn

### le marché

- 4 médaillons de lotte
- 20g beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 10cl fumet de poisson
- 2 cuillères à soupe de ciboulette hachée
- Sel et poivre
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

### la cuisine

- Faire dorer les médaillons de lotte des deux côtés dans le beurre (le poisson doit rester rosé à cœur).
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter.
- Porter à ébullition le fumet de poisson et la crème fraîche, assaisonner de sel et de poivre et verser les pâtes dans la sauce. Ajouter la ciboulette hachée et arrêter la cuisson
- Disposer les pâtes en couronne et placer le médaillon au centre des assiettes.
- Décorer de quelques dés de tomate fraîche.



### vin conseillé

Gaillac blanc moelleux  
Coteaux du Languedoc  
Pinot noir d'Alsace

### les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle citron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle encre de seiche 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle thym 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto/verso encre de seiche/œuf 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto/verso encre de seiche/épinard 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle thym/citron 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle thym/œuf 350g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# noisettes d'agneau grillées au romarin et au citron vert



## le marché

- 800g noisettes d'agneau
- 1 cuillère à café de romarin émietté
- 2 citrons verts
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 50g beurre doux
- Sel et poivre
- 1 petit bouquet ciboulette
- 350g Tagliatelle ou fettuccine laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Nettoyer les citrons verts en les brossant sous l'eau froide. Les sécher. Prélever le zeste des 2 citrons.
- Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu vif. Saisir ensuite les noisettes d'agneau sur la première face pendant environ 3 minutes, toujours à feu vif. Saler, poivrer et saupoudrer avec une partie du romarin émietté. Retourner ensuite les noisettes d'agneau, et les saisir sur l'autre face pendant 3 minutes, à feu moyen. Saler, poivrer et saupoudrer à nouveau avec une partie du romarin émietté. Veiller à ne pas trop cuire les noisettes (elles perdraient leur goût) et à maintenir le cœur de chaque pièce de viande encore rosé. En fin de cuisson, retirer les noisettes de la poêle et les réserver au chaud.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les saisir dans un filet d'huile d'olive ; assaisonner.
- Disposer sur chaque assiette (préchauffée) les noisettes d'agneau et les pâtes. Les arroser avec la sauce.
- Décorer avec quelques zestes de citron ainsi qu'un peu de ciboulette hachée.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle citron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle romarin 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle romarin/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle romarin/thym 175g



### vin conseillé

Chateaufort du Pape  
Comté-Tolosan  
rouge (Sud ouest)



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# noix de saint jacques à la mangue rôtie



## le marché

- 12 noix de Saint-Jacques
- 2 mangues bien mûres
- 20g beurre
- Pluches de persil
- Fleur de sel
- Huile d'olive vierge extra  
Cornand
- 350g Tagliatelles laminées aux  
œufs frais

## la cuisine

- Faire fondre le beurre dans une poêle et saisir les mangues coupées en morceaux pendant 2 minutes. Ajouter les Saint-Jacques et lorsqu'elles sont dorées, ajouter le persil ciselé.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les saisir dans un filet d'huile d'olive et les assaisonner.
- Sur un lit de pâtes déposer les Saint-Jacques et les morceaux de mangue. Saupoudrer les saint Saint-Jacques de fleur de sel.
- On peut remplacer les pâtes par de la semoule de blé dur.



## vin conseillé

Meursault  
Montlouis

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle dulse 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle fruit de la passion 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle réglisse 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle spiruline 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle vanille 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle dulse/spiruline 175g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# pavés de colin fenouil et lait de coco

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 15 mn  
🕒 Cuisson 30 mn

## le marché

- 4 pavés ou filet de colin
- 2 pommes de terre moyennes
- 2 fenouils
- 1 petit oignon
- Huile pépins de raisins
- Quelques brins de persil attachés
- 2 cuillère à soupe de pâte de curry
- 1 boîte de lait de coco
- Sel et poivre
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Faire chauffer l'huile. Ajouter les pommes de terre pelées et coupées en petits dés. Ajouter ensuite l'oignon émincé et faire revenir l'ensemble pendant 5 minutes. Arroser d'un verre d'eau et laisser cuire jusqu'à mi cuisson des pommes de terre. Ajouter le fenouil coupé en 6 morceaux et le bouquet de persil et laisser cuire 5 minutes.
- Mélanger dans un petit saladier le lait de coco avec la pâte de curry, le poivre et le sel.
- Verser ce lait coco curry sur les pommes de terre.
- Au petit frémissement, ajouter le poisson puis laisser cuire sur feu moyen pendant 20 min.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les saisir dans un filet d'huile d'olive ; assaisonner.
- Présenter les pavés sur le pâtes en couronnes et napper avec les légumes au curry coco.

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelles curry 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelles épinard 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelles gingembre 350g
- coffret **DUO** Tagliatelles curry/œuf 175g



### vin conseillé

Coteau de l'Aubance  
Cadillac moelleux

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# petits rôtis de foie de veau aux champignons

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 15 mn  
🕒 Cuisson 35 mn

## le marché

- 4 tranches de foie de veau fines et régulières
- 400g cèpes et/ou autres champignons frais
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- Persil
- 1 gousse d'ail
- 20g graisse de canard
- 5cl cognac
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- Sel, poivre

## la cuisine

- Nettoyer les champignons à sec et les couper en petits cubes.
- Faire revenir promptement les champignons sans les saler dans la graisse de canard et les saler après cuisson seulement. Poivrer, ajouter le persil émincé avec une pointe d'ail écrasé (facultatif) et une noix de beurre et réserver les champignons.
- Vider la graisse et remettre la poêle sur le feu. Verser trois cuillères à soupe de cognac et gratter le fond de la poêle pour récupérer les sucs. Quand il ne reste plus que quelques gouttes de cognac, verser le fond de déglacage sur les champignons.
- Étaler un morceau de foie de veau et disposer les champignons sur le côté, en forme de petit boudin. Rouler le veau sur lui-même, et le ficeler pour le maintenir en forme de petit rôti.
- Le surplus de champignons sera servi en garniture.
- Faire mousser une grosse noix de beurre dans une cocotte, et faire dorer les petits rôtis à feu vif, pendant 5 minutes. Quand ils sont bien colorés, ajouter un demi verre de bouillon de volaille et laisser mijoter à couvert une dizaine de minutes à feu moyen. Le foie doit rester rosé mais doit cuire à coeur.
- Laisser les rôtis reposer quelques minutes sous un papier aluminium, histoire pour qu'ils se détendent un peu.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes «Al dente» dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Servir avec les rôtis accompagnés des pâtes et du reste des champignons.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle cèpe 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle potiron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle morille 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle cèpe/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle cèpe/potiron 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle cèpe/morille/truffe 333g



### vin conseillé

Saint Joseph rouge  
Chinon



↑  
retour au  
sommaire

SAINT-ETIENNE  
DEPUIS 1919  
**cornand**  
PÂTES HAUTE COUTURE

www.cornand.fr

# salade de pâtes aux notes caramélisées



## le marché

- 300g pâtes DESIGN aux œufs frais
- 130g de maïs croquant en boîte
- 2 tomates cœur de bœuf
- 200g de dés de fromage frais
- 4 tranches de rôti de porc cuit froid
- 2 beaux oignons
- Feuilles de basilic frais
- Sauce soja
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- Pour l'assaisonnement
- 1 yaourt à la Grecque
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de moutarde forte de Dijon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1 trait de jus de citron
- Graines de coriandre écrasées au mortier
- Sel, poivre

## la cuisine

- Faire cuire les pâtes « al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive. Laisser refroidir.
- Pendant la cuisson des pâtes, émincer les oignons en fines lamelles et couper le rôti de porc en petits morceaux, les faire revenir dans un fond d'huile d'olive. Ajouter de la sauce soja et faire caraméliser. Laisser refroidir.
- Préparer l'assaisonnement en mélangeant le yaourt à la Grecque, le jaune d'œuf et la moutarde. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, le jus de citron et la sauce soja.
- Au mortier, broyer les graines de coriandre et les ajouter à la vinaigrette au yaourt, ainsi qu'une peu de sel et poivre.
- Couper les tomates en demi rondelles, égoutter le maïs croquant, préparer le fromage en petits cubes et ciseler les feuilles de basilic frais.
- Quand tout est bien frais, mélanger dans un saladier les pâtes, les oignons, la viande caramélisée, les crudités, épices et le basilic, ajouter la sauce au yaourt.
- Réserver au frais.

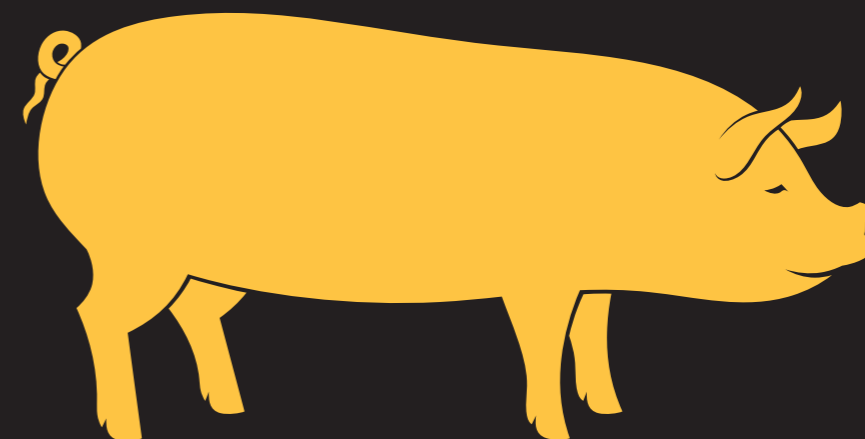
## les accords

- coffret DESIGN Corolles œuf/betterave/épinard/safran 300g
- coffret DESIGN Corolles épinard/betterave/œuf 300g
- coffret DESIGN VIP multisaveurs 300g
- coffret DESIGN Farfalline 6 couleurs 250g



### vin conseillé

Gamay rouge  
Chardonnay blanc



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# soles pochées sur tagliatelles au safran et fenouil

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 10 mn  
🕒 Cuisson 15 mn

## le marché

- 500 gr de filets de sole
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- 1 capsule de safran en poudre ou quelques pistils
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- 4 échalotes
- 100 g de courgette
- 100 g de fenouil
- 1 petit poivron rouge
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 grosse noix de beurre doux
- Sel

## la cuisine

- Emincer l'oignon, l'ail et les échalotes. Faire de même pour les légumes : courgette, fenouil et poivron rouge.
- Verser dans une poêle un fond d'environ 2 mm d'huile d'olive. Ajouter l'oignon, l'ail et les échalotes émincés avec 20 cl d'eau. Bien mélanger.
- Ajouter les légumes émincés : courgette, fenouil et poivron rouge et une pincée de safran et bien mélanger à nouveau.
- Cuire pendant environ 15 minutes à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants en remuant régulièrement.
- Mixer le tout et réserver au chaud.
- Découper les filets de sole en losanges d'environ 7 cm de côté.
- Les cuire ensuite dans le panier d'une casserole à vapeur pendant 3 à 4 minutes. Réserver au chaud.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive. (avec des pâtes nature, ajouter dans l'eau de cuisson 1 capsule de safran).
- Juste avant de servir, ajouter la noix de beurre à votre émulsion aux légumes et bien battre celle-ci (au fouet ou au mixeur) tout en la réchauffant à feu doux.
- Dresser au centre de chaque assiette les tagliatelles en nids formés en enroulant les pâtes autour d'une fourchette, entourées des losanges de filets de sole salés et poivrés délicatement.
- Ajouter la sauce aux légumes bien chaude sur les tagliatelles et le poisson.

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle réglisse 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle safran 350g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/safran 333g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/réglisse 333g



### vin conseillé

Pouilly fumé  
Sancerre blanc  
Cassis blanc  
Muscadet



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# tagliatelles aux saint-jacques crème au chorizo

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 25 mn  
🕒 Cuisson 15 mn  
🕒 Attente 15 mn

## le marché

- 12 noix de Saint-Jacques fraîches
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- 50 g de chorizo extra
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc
- 150 g de crème fleurette
- 4 brins de ciboulette
- 5cl huile d'olive vierge extra Cornand
- Sel fin
- Poivre blanc du moulin

## la cuisine

- Éplucher et émincer très finement l'échalote. Couper le chorizo en petits dés. Laver et ciseler la ciboulette. Dans une casserole, faire revenir 5 minutes l'échalote et le chorizo dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter le vin et faire réduire de moitié. Ajouter la crème et faire de nouveau réduire de moitié. Mixer et réserver au chaud.
- Faites cuire les pâtes « al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra et la ciboulette ciselée.
- Pendant ce temps, poêler les Saint-Jacques dans un peu d'huile d'olive 2 minutes sur chaque face.
- Déposer dans chaque assiette creuse, un nid de pâtes (les enrouler autour d'une fourchette). Poser 3 noix de Saint-Jacques dessus et arroser de sauce.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle dulse 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle encre de seiche 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle spiruline 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle olives noires 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle dulse/spiruline 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle curaçao/épinard/spiruline 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle dulse/encre de seiche/tomate-betterave 333g



### vin conseillé

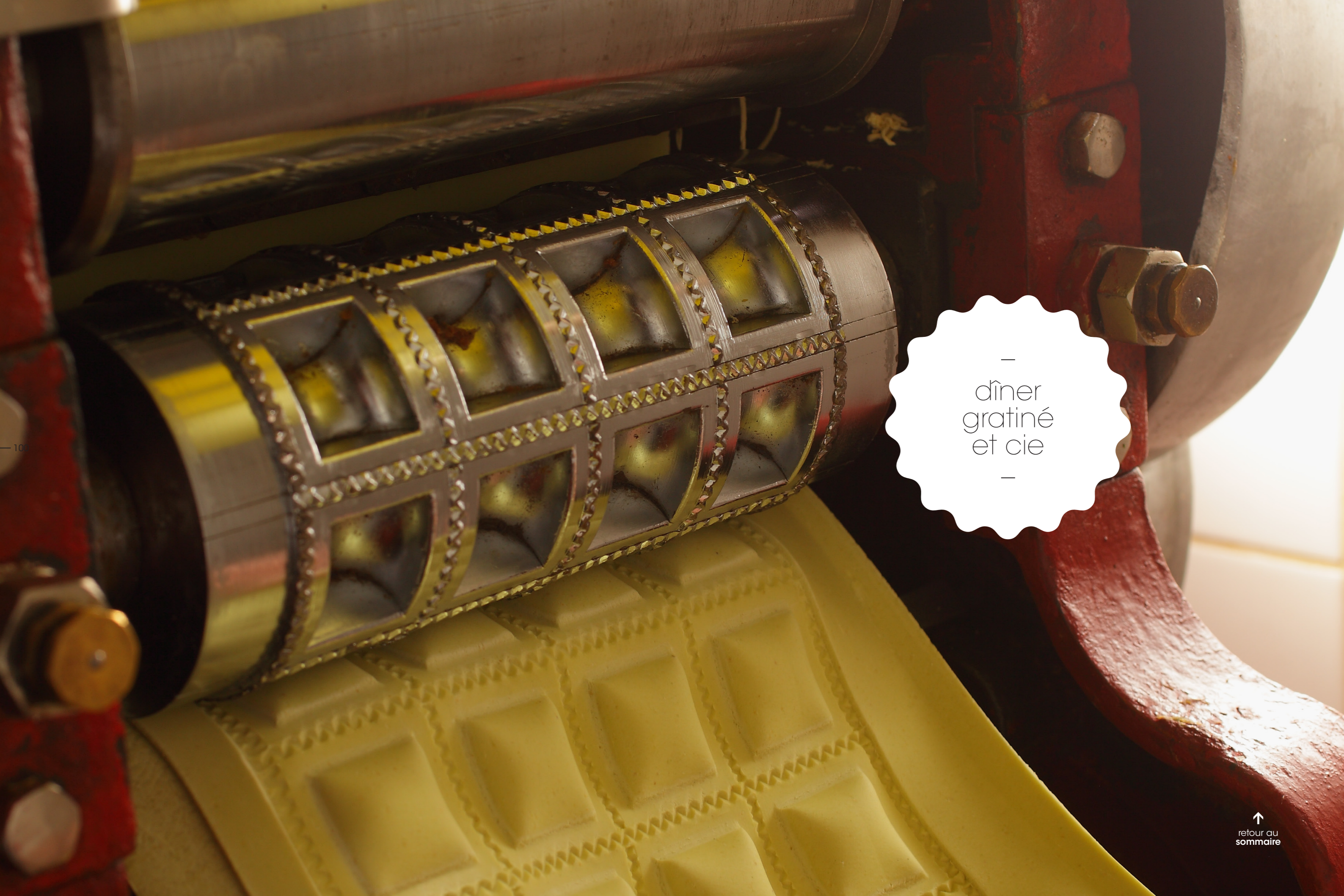
Chablis  
Côte du Rhône  
blanc

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr





— 10

—  
dîner  
gratiné  
et cie  
—



# cannellonis farcis, truffe noire artichaut et foie gras



## le marché

- 4 artichauts
- 1 citron
- 100 g de farine
- 50 g de truffe noire (à défaut arôme de truffe et morille)
- 100 g de foie gras
- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- 200 g de lait
- 2 blancs d'œufs
- 10 cl de jus de truffe
- 150 g d'emmental râpé
- 50 g de vieux parmesan (pour gratiner)
- 25 cl de bouillon de poule
- 2.5 cl de jus de truffe
- 40 g de brisures de truffe
- 1 poignée de salade roquette et de salade frisée
- 250g Cannellonis laminés aux œufs frais

## la cuisine

- Faire cuire les cannellonis dans un grand volume d'eau salée pendant 3 minutes. Egoutter et les poser sans les superposer sur une serviette.
- Plonger les artichauts dans de l'eau salée et citronnée et cuire 40 minutes. Laisser refroidir, enlever le foie et couper en brunoise, mettre dans un saladier.
- Couper les 100g de foie gras en petits dés, hacher finement les 50g de truffe noire, saler, poivrer, ajouter au saladier et mélanger.
- Déposer une cuillère de la farce artichauts/foie gras sur les plaques de cannellonis, rouler en serrant la farce et coller au blanc d'œuf.
- Pour la sauce Mornay : faire fondre 20g de beurre, ajouter 20g de farine et laisser cuire 2 minutes. Ajouter 200g de lait froid, bien mélanger et laisser cuire 5 minutes. Ajoutez 10cl de jus de truffe et l'emmental râpé.
- Jus de poulet truffé : faire réduire les 25cl de bouillon de poule, ajouter les brisures de truffe, et continuer la réduction jusqu'à obtenir une sauce nappante
- Poser les cannellonis dans un plat allant au four, ajouter la sauce Mornay et parsemer de vieux parmesan. Enfourner 10m à 15 minutes à 180°C et bien laisser gratiner. Servir avec le jus de poulet truffé et décorer de feuilles de roquette et de frisée.
- En variante on peut remplacer les cannellonis par des gros macaronis ou zitis. Après cuisson partielle (5 minutes environ), les farcir et les passer au four.
- Pour diminuer le coût, on peut remplacer la truffe par des morilles et de l'arôme de truffe.



## les accords

- **coffret BOÎTE A FARCIR**  
Cannellonis viande épinard/  
betterave/œuf 14 plaques 300g
- **coffret BOÎTE A FARCIR**  
Cannellonis tutti gusti épinard/  
encre de seiche/safran/  
betterave/œuf 14 plaques 300g



vin conseillé

Margaux  
Haut Médoc

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# cannellonis au poulet et à la mimolette

👤 Pour 4 personnes  
👩‍🍳 Préparation 30 mn  
🕒 Cuisson 40 mn

## le marché

- 300g lasagnes ou cannellonis laminés aux œufs frais
- 2 carottes
- 2 oignons frais
- 350 g de blancs de poulet
- 6 tranches de bacon
- 150 g de mimolette vieille
- 30 cl de crème épaisse
- 1 bouquet de persil
- 5cl huile d'olive vierge extra Cornand
- Sel et poivre du moulin

## la cuisine

- Cuire les feuilles de lasagnes dans de l'eau bouillante pendant 2 à 3 minutes et les égoutter. Les étaler sur un torchon propre sans les faire se chevaucher pour qu'elles ne collent pas entre elles.
- Peler les carottes, les couper en tranches dans la longueur puis tailler les bâtonnets en petits dés. Émincer les oignons nouveaux en fines lamelles. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle et mettre les dés de carottes à revenir pendant 10 minutes environ en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Pendant ce temps couper les blancs de poulet en dés de 1 cm de côté et émincer le bacon en lanières. Râper la mimolette.
- A la fin de la cuisson des carottes ajouter les oignons, remuer pendant 1 minute puis réserver. Dans la même poêle faire dorer le poulet et le bacon avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Une fois le poulet doré ajouter hors du feu les carottes et les oignons, 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse et la moitié de la mimolette râpée. Poivrer, saler si nécessaire, ajouter du persil ciselé et laisser refroidir.
- Couper les feuilles de lasagnes en 2 pour pouvoir faire 12 cannellonis. Répartir la farce sur les carrés de pâte et rouler pour former les cannellonis. Les disposer dans un plat à gratin ou dans des plats individuels huilés légèrement. Badigeonner le dessus avec de la crème fraîche et recouvrir avec le reste de mimolette râpée. Cuire environ 15 minutes à four préchauffé à 180°. Ne pas hésiter à mettre généreusement la crème pour éviter que les cannellonis se dessèchent.



— 104



## vin conseillé

Beaujolais  
Saumur blanc

## les accords

- Coffret **BOÎTE A FARCIR** cannellonis viande épinard/betterave/œuf 14 plaques 300g
- Coffret **BOÎTE A FARCIR** Lasagnes viande épinard/betterave/œuf 12 plaques 250g
- Coffret **BOÎTE A FARCIR** cannellonis tutti gusti épinard/encre de seiche/safran/betterave/œuf 14 plaques 300g
- Coffret **BOÎTE A FARCIR** Lasagnes tutti gusti épinard/encre de seiche/safran/betterave/œuf 14 plaques 250g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# gratin de gros coudes au confit de canard

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 30 mn  
🕒 Cuisson 40 mn

## le marché

- 400g Gros coudes (ou macaronis longs)
- 3 cuisses de canard confites
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 20 cl de lait entier
- 100 g d'emmental râpé
- Une pincée de noix de muscade râpée
- Sel
- Poivre noir du moulin

## la cuisine

- Préchauffer le four à 210 °C.
- Faire cuire « Al dente » les pâtes dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge.
- Retirer une petite partie de la graisse qui entoure les cuisses de canard confit et la réserver.
- Dans un plat creux antiadhésif faire dorer les cuisses au four bien chaud pendant 10 minutes puis les laisser refroidir hors du four.
- Les désosser et émietter leur chair dans un bol. Réserver.
- Verser ensuite la crème fraîche liquide et le lait dans une casserole, ajouter du sel, du poivre moulu et une pincée de noix de muscade moulue.
- Bien mélanger, puis porter à ébullition en remuant constamment.
- Verser ensuite la sauce chaude et épaissie sur les pâtes réservées dans le saladier. Bien mélanger.
- Graisser un grand plat à soufflés avec la graisse de canard réservée. Verser la moitié des pâtes avec leur sauce et répartir dessus la chair effilochée des cuisses de canard et recouvrir celle-ci avec le restant des pâtes.
- Parsemer le plat avec le fromage râpé puis mettre au four pour une cuisson de 15 à 20 minutes jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. Servir très chaud.



## les accords

- coffrets **DESIGN** Gros Coudes nature 300g
- coffrets **DESIGN** Gros Coudes cèpe 300g
- coffrets **DESIGN** Gros Coudes nature/cèpe 300g



### vin conseillé

Côtes du Rhône  
Cairanne  
Cahors

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# gratin de gros coudes à la sarde sardines et tomates

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 45 mn  
🕒 Cuisson 35 mn

## le marché

- 500g Gros coudes
- 300g de sardines fraîches
- 2 anchois au sel
- 4 grosses tomates mûres
- 30g de raisins secs
- 30g de pignons de pin
- 1 petit oignon
- 1 branche de fenouil
- 10 cl d'huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 pincée de safran en poudre
- Quelques plumets de fenouil (pour décorer)
- Sel et poivre noir du moulin

## la cuisine

- Parer les sardines, en retirant têtes et arêtes. Les détailler en morceaux.
- Rincer sous l'eau froide puis sécher les anchois. Les détailler également en morceaux.
- Faire tremper les raisins secs dans de l'eau tiède.
- Peler puis émincer l'oignon. Réserver. Monder les tomates, les peler puis écraser grossièrement la chair à l'aide d'une fourchette. Réserver. Laver puis hacher la branche de fenouil. Réserver.
- Dans un petit bol rempli d'eau chaude, délayer le safran. Réserver.
- Dans une poêle faire suer l'oignon émincé pendant 5 minutes dans l'huile d'olive sans cesser de remuer. Ajouter la chair de tomate, le fenouil, les raisins égouttés et les pignons de pin, saler et poivrer et laisser cuire à découvert pendant 10 minutes, en remuant régulièrement.
- Incorporer ensuite les morceaux de sardines et d'anchois et le safran dilué. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes, à feu doux, après avoir bien mélangé à nouveau. Réserver au chaud.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter puis verser les pâtes dans la poêle avec la sauce.
- Bien mélanger sur feu doux les pâtes et la sauce dans la poêle. Achever la cuisson pendant 2 minutes, en mélangeant constamment tous les ingrédients.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Mettre la préparation de pâtes dans un plat allant au four et la saupoudrer de pecorino râpé. Faire gratiner ensuite pendant 12 à 15 minutes dans un four bien chaud. Décorer avec quelques plumets de fenouil.



## les accords

- coffret DESIGN Gros coudes nature 300g
- coffret DESIGN Gros coudes encre de seiche/nature 300g



### vin conseillé

Muscadet  
Beaujolais

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# gratin de pâtes au poulet comme à terceira



## le marché

- 1 poulet fermier coupé en 8 morceaux
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 oignon épluché
- 1 bonne pincée de safran
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 300g pâtes DESIGN aux œufs frais
- 150 g de fromage râpé (gruyère ou parmesan)
- Sel

## la cuisine

- Faire fondre le beurre dans une grande casserole, à feu moyen. Ajouter les morceaux de poulet et les faire dorer sur toutes les faces.
- Ajouter l'oignon entier, le safran et le vinaigre. Couvrir d'eau et saler. Porter à ébullition et baisser le feu. Laisser frémir à feu doux jusqu'à ce que le poulet soit tendre et bien cuit.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Retirer les morceaux de poulet du bouillon à l'aide d'une écumoire et les sécher légèrement avec du papier absorbant. Déposer les morceaux de poulet au centre d'un grand plat à gratin. Réserver.
- Retirer l'oignon du bouillon et porter à ébullition. Cuire les pâtes « Al dente » dans ce bouillon (rajouter de l'eau si nécessaire). Retirer les pâtes du bouillon avec l'écumoire et les disposer autour du poulet, dans le plat à gratin. Saupoudrer les pâtes avec le fromage râpé et enfourner à 200°C jusqu'à ce que la surface du plat soit bien gratinée.
- Retirer le plat du four et servir sans attendre, avec une salade verte.

## les accords

- coffret DESIGN Gros coudes nature 300g
- coffret DESIGN Gros coudes cèpe 300g
- coffret DESIGN Gros coudes nature/cèpe 300g
- coffret DESIGN Gros coudes nature/encre de seiche 300g



vin conseillé

Saint Emilion  
Givry



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# gratin de pâtes aux herbes



## le marché

- 300g pâtes DESIGN aux œufs frais
- 250g de fromage de chèvre frais
- 100g de gruyère râpé
- 1/2 l de lait de chèvre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Huile d'olive vierge extra Cornand

## la cuisine

- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée bouillante. Les égoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Dans un saladier verser le lait, ajouter le fromage de chèvre frais, le gruyère râpé, les œufs, le persil et la ciboulette ; saler, poivrer ; mettre une pincée de noix de muscade ; battre le tout pour obtenir un mélange homogène.
- Beurrer un plat à gratin ; répartir les pâtes ; recouvrir du mélange lait fromage et faire cuire au four (Th-7) pendant 30 minutes.

— 112



### vin conseillé

Saumur blanc  
Corbières blanc

## les accords

- coffret DESIGN Gros coudes nature 300g
- coffret DESIGN Gros coudes nature/cèpe 300g
- coffret DESIGN Gros coudes cèpe 300g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# gratin de pâtes aux saint-jacques

👤 Pour **4** personnes  
👩‍🍳 Préparation **15** mn  
🕒 Cuisson **45** mn

## le marché

- 300g pâtes DESIGN aux œufs frais
- 8 noix de st jacques
- 2 œufs
- 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche
- 100 g comté râpé
- Sel
- Poivre du moulin

## la cuisine

- Battre les œufs et ajouter la crème fraîche, mélanger et poivrer.
- Faites chauffer de l'eau dans une casserole et salez. Ajoutez les noix de St Jacques.
- Pocher 30 secondes les noix de Saint Jacques dans de l'eau bouillante, les couper en quatre. Mélanger les noix et les œufs battus.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Beurrer un plat allant au four, verser et répartir les pâtes. Recouvrir de fromage râpé.
- Enfourner pendant 30 minutes.

## les accords

- coffrets DESIGN Gros coudes nature 300g
- coffrets DESIGN Gros coudes nature/encre de seiche 300g



### vin conseillé

Blanc d'Alsace  
Viognier

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# gros coudes au potiron en gratin



## le marché

- 800g pulpe de potiron cuite et réduite en purée
- 300g Gros coudes aux œufs frais
- Fromage Vegan râpé grossier ou du Beaufort
- 15cl crème fraîche
- Chapelure
- Gomasio
- 4 tranches de jambon cru (facultatif)
- Poivre
- Huile d'olive vierge extra

## la cuisine

- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau bouillante salée. Les égoutter et les placer dans un plat à four huilé:
- Couvrir avec la crème de potiron mélangée avec la crème fraîche et assaisonner avec le fromage vegan, la chapelure, le gomasio et arroser avec de l'huile d'olive ; terminer avec une couche de fromage.
- Mettre au four à 180° pour environ 20 minutes. et faire gratiner sous le grill du four 5 minutes.
- Pour en faire un plat complet, découper le jambon en lanières et les ajouter sur les pâtes.



## vin conseillé

Blanc de Savoie  
Rosé du Languedoc

## les accords

- **coffret DESIGN Gros coudes nature** 300g
- **coffret DESIGN Gros coudes cèpes** 300g
- **coffret DESIGN Gros coudes nature/cèpes** 300g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# lasagnes à la courge muscade



## le marché

- 1,5 kg de courge muscade de Provence
- 250g Lasagnes laminées aux œufs frais
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 fromages de chèvre secs
- 70 g de farine
- 1 l de lait entier
- 70 g de beurre
- 3 pincées de thym
- 1 bouquet de basilic
- 15 cl d'huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 tablette de bouillon de volaille
- Sel et poivre du moulin

## la cuisine

- Éplucher et couper la courge muscade en petits morceaux. Éplucher et hacher l'ail et l'oignon. Effeuille et ciseler le basilic.
- Dans une cocotte, faire chauffer 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, ajouter l'ail, l'oignon et la courge. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes. Il faut que la courge soit fondante. Ajouter alors le basilic ciselé.
- Pendant ce temps, préparer la sauce béchamel. Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Amalgamer le tout et laisser chauffer 1 minute. Ajouter petit à petit le lait et fouetter vigoureusement. Terminer en assaisonnant avec la tablette de bouillon, le thym, du sel et du poivre.
- Préchauffer le four à 200°C (th. 7). Huiler un plat à gratin.
- Faire cuire les lasagnes dans un grand volume d'eau salée par trois ou quatre plaques à la fois pour éviter qu'elles ne collent entre elles. Égoutter. Tapisser le fond du plat de lasagnes, ajouter une couche de courge, puis des lasagnes, la béchamel, des lasagnes, la courge, des lasagnes et enfin de la béchamel. Râper le fromage et saupoudrer le gratin. Enfournier pour 35 minutes et vérifier la bonne cuisson des lasagnes avec un couteau pointu.



### vin conseillé

Côte du Languedoc  
blanc  
Côte du Roussillon

## les accords

- **Boîte à farcir** Lasagnes viande épinard/betterave/œuf 12 plaques 250g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# lasagnes aneth et truite



## le marché

- 12 Lasagnes laminées aux œufs frais
- 1 boîte d'aneth ciselé
- 30cl de crème 35%
- 400g de ricotta
- 120g de parmesan
- 1 œuf
- 750g de truite
- Sel et poivre
- 50cl de lait
- 40g de fécule de maïs
- 50g gruyère râpé
- 2 cuillères. à soupe de câpres

## la cuisine

- Cuire à feu doux l'aneth et la crème 5 minutes et laisser refroidir.
- Mélanger l'œuf, la ricotta, la moitié du parmesan et la crème à l'aneth refroidie.
- Faire des filets minces avec la truite.
- Pour la béchamel, mélanger le lait froid avec la fécule et cuire jusqu'à épaissement. Saler et poivrer au goût.
- Beurrer un moule de 9x13, mettre une couche de lasagnes, la sauce à l'aneth, la truite et reproduire jusqu'à épuisement des ingrédients (3 rangées environ).
- Ajouter 2 cuillères. à soupe de câpres, recouvrir de béchamel. Ajouter le reste du parmesan et du fromage râpé.
- Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes et finir sous le grill pour bien gratiner le fromage.



— 120



### vin conseillé

Pinot blanc d'Alsace  
Pouilly fumé

## les accords

- **Boîte à farcir lasagne poisson**  
encre de seiche/safran/œuf 12  
plaques 250g
- **Boîte à farcir lasagne tutti gusti**  
épinard/ encre de seiche/  
safran/tomate-netterave/œuf 12  
plaques 250g

↑  
retour au  
sommaire



cornand  
PATÉS HAUTE COUTURE  
www.cornand.fr

# lasagnes au pot-au-feu



## le marché

- 350 g de restes de pot-au-feu
- 200 g Lasagnes laminées aux œufs frais
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Thym
- Huile d'olive vierge extra
- 1 boule de mozzarella
- 20 cl de crème de soja
- 100 g parmesan
- Sel, poivre
- Beurre

## la cuisine

- Trier votre viande à pot-au-feu (enlever le gras) et les restes de légumes et les couper en petits morceaux. Mettre dans le bol d'un robot et hacher grossièrement. Réserver.
- Faire cuire les plaques de lasagne quelques minutes pour les assouplir dans un grand volume d'eau salée en les ajoutant une par une pour éviter qu'elles ne collent entre elles. Les égoutter sur un linge en évitant de les faire chevaucher.
- Dans une poêle, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les tomates, le thym. Saler, poivrer et laisser mijoter 15 minutes.
- Beurrer un grand plat rectangulaire, poser une couche de sauce tomate dans le fond et par dessus les plaques de lasagnes. Ajouter un peu de viande/légumes, de la crème de soja, de la mozzarella et recommencer l'opération. Finir par une couche de sauce tomate, saupoudrer de parmesan.
- Mettre au four th (6) 180°C pendant 40 minutes. Servir bien chaud.
- Congeler le trop de lasagnes. S'il y a peu de légumes restant du pot au feu, on peut ajouter des champignons de Paris à la sauce tomate.

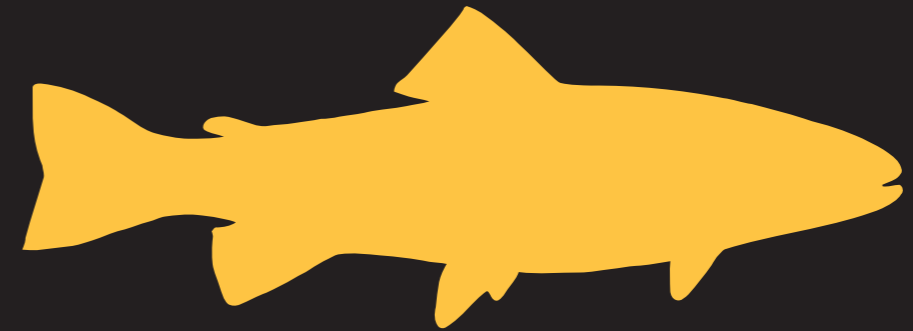
## les accords

- coffret **DESIGN** Lasagne viande épinard/betterave/œuf 250g
- coffret **DESIGN** Lasagne tutti gusti épinard/encre de seiche/safran/betterave/œuf 250g



### vin conseillé

Fitou  
Côte de Provence  
rouge



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# lasagnes aux ris de veau et mozzarella



## le marché

- 180g ris de veau
- 80g foies de volaille
- 150g eau haché
- 800g de jambon cuit haché
- 50g beurre
- 1 jaune d'œuf
- 10cl vin blanc sec
- 400g sauce tomate
- 3 œufs durs
- 200g mozzarella
- 100g parmesan
- 6cl huile d'olive vierge extra Cornand
- Sel fin et poivre du moulin
- 2 cuillères à soupe de farine
- 20cl de lait
- 300g lasagnes laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine en pluie et bien mélanger avec une cuillère de bois. Verser le lait petit à petit sans cesser de remuer, et laisser bouillir 2 minutes, saler poivrer et réserver.
- Nettoyer le ris de veau et le couper en dés.
- Râper le parmesan et couper la mozzarella en tranches.
- Couper les œufs durs en tranches.
- Préchauffez le four à 180°C, th 6.
- Cuire les lasagnes 2 à 3 minutes. Egoutter et les découper en carré de 10cm de côté.
- Dans une cocotte, faire mousser la moitié du beurre, faire raidir les foies de volaille avec le laurier. Retirer le laurier et hacher les foies. Dans un récipient, mélanger les foies de volaille, les ris, le veau et le jambon haché et le jaune d'œuf. Saler et poivrer.
- Façonner des boulettes de foie de la taille d'une noix. Les rouler dans la farine et les faire dorer dans la cocotte dans le reste de beurre et de l'huile.
- Ajouter le vin blanc et cuire à petit feu jusqu'à évaporation du vin
- Dans un plat à gratin, étaler sur le fond une couche de sauce tomate.
- Disposer dessus une couche de lasagne, recouvrir de tranches de mozzarella et d'œufs durs, de boulettes, de sauce tomate et de parmesan.
- Répéter les couches jusqu'à épuisement des matières.
- Verser la béchamel et saupoudrer avec le reste de parmesan râpé. Enfourner 30 minutes à 180°C.
- Laisser reposer 5 minutes hors du four et servir sans attendre.



## les accords

- **Boîte à farcir Lasagnes viande épinard/betterave/œuf 12**  
plaques 250g



### vin conseillé

Hermitage blanc  
Bourgogne blanc

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# Lasagnes d'escargots au coulis de persil

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 45 mn  
🕒 Cuisson 15 mn

## le marché

- 200g Lasagnes laminées aux œufs frais
- 4 douzaines d'escargots « petits gris » ; au naturel
- 1 gros bouquet de persil
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 30 g de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de bouillon de volaille (préparé)
- Sel
- Poivre noir du moulin

## la cuisine

- Éplucher la carotte et le céleri à l'aide de l'économe. Nettoyer puis couper en tronçons le blanc de poireau. Détailler ensuite la carotte, le céleri et le blanc de poireau en très petits dés. Réserver.
- Éplucher puis émincer finement l'ail et l'échalote. Réserver.
- Faire ensuite revenir dans le beurre (sans les colorer) pendant environ 5 mn tous les légumes ainsi que l'ail et les échalotes.
- Réchauffer à feu doux dans un petit poêlon le bouillon de volaille.
- Ajouter ensuite aux légumes les escargots égouttés, le vin et le bouillon de volaille chaud.
- Bien mélanger, puis laisser réduire la préparation sur feu doux jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la moitié du liquide en remuant régulièrement.
- Réserver quelques pluches de persil pour la décoration.
- Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition, mettre pendant 30 secondes le bouquet de persil. Le retirer à l'aide d'une écumoire et maintenir l'eau en ébullition.
- Passer le persil immédiatement sous l'eau froide, l'essorer puis le disposer dans le bol du mixeur en y ajoutant la crème fraîche. Saler et poivrer, puis mixer quelques instants avant de réserver le coulis dans un bol.
- Retirer les escargots de la poêle et les réserver au chaud.
- Ajouter ensuite à la poêle le coulis de persil, ajuster l'assaisonnement. Réserver au chaud.
- Faire cuire les feuilles de lasagnes fraîches (ou sèches) dans l'eau de cuisson du persil. Les égoutter.
- Poser une feuille de lasagne sur chaque assiette de service préchauffée.
- Recouvrir celle-ci d'escargots et napper avec le coulis de légumes et de persil.
- Recouvrir d'une seconde feuille de lasagne, et décorer avec quelques pluches de persil réservées.
- On peut remplacer les escargots par des foies de volaille, légèrement poêlés.

## les accords

- **BOITE A FARCIR** Lasagnes viande épinard/betterave/œuf 12 plaques 250g



### vin conseillé

Savoie Apremont  
Bourgogne Ladoix  
rouge



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# pâtes gratinées au porto



## le marché

- 300 g Gros coudes aux œufs frais
- 200 g de jambon d'épaule en cubes
- Gruyère râpé selon votre goût
- 200 g de petits champignons émincés en boîte
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 petit pot de crème fraîche
- 1 verre à vin de porto

## la cuisine

- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter une noix de beurre ou un filet d'huile d'olive. Pendant ce temps, blanchir les olives vertes dénoyautées dans une casserole d'eau bouillante
- Déposer les pâtes dans un grand plat à gratin, ajouter les champignons égouttés, les dés de jambon d'épaule. Mélanger.
- Dans une casserole, faire chauffer le porto. Au frémissement, ajouter la crème fraîche et remuer. Verser la sauce sur les pâtes. Ajouter le gruyère râpé et passer le plat sous le grill pendant environ 10 minutes.

— 128



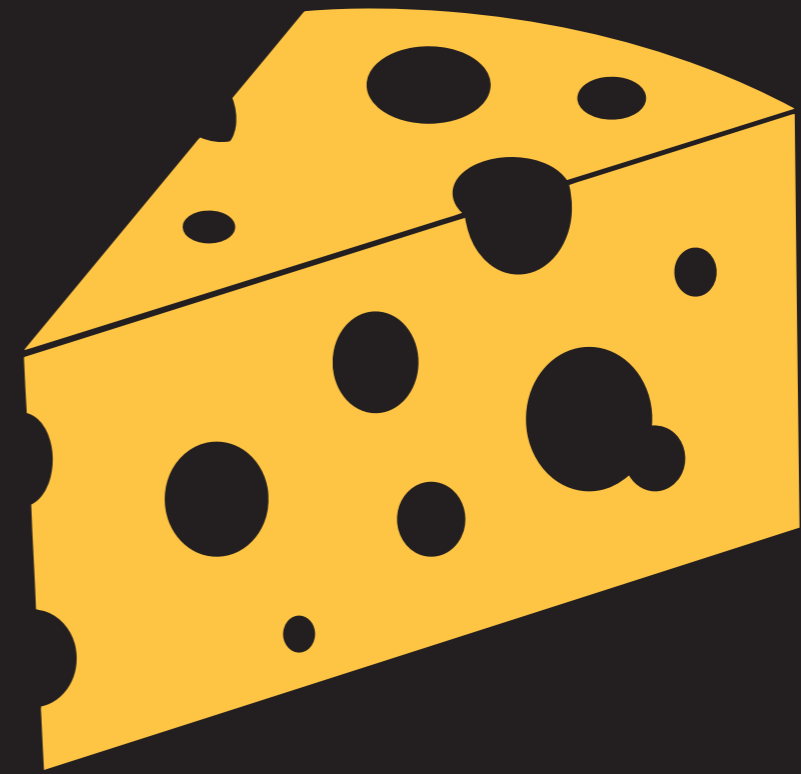
### vin conseillé

Chianti classico  
Corbières rouge

## les accords

- coffret **DESIGN** Gros coudes nature 300g
- coffret **DESIGN** Gros coudes cèpe 300g
- coffret **DESIGN** Gros coudes nature/cèpe 300g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# tourte de pâtes aux champignons

👤 Pour 6 personnes  
🕒 Préparation **45 mn**  
🕒 Cuisson **105 mn**

## le marché

- 440g pâte feuilletée
- 100 g de parmesan reggiano râpé
- 100 g de champignons secs (des cèpes, de préférence)
- 1 cuillère à soupe de farine tamisée
- 1 jaune d'œuf (pour dorer la préparation)
- 400g pâtes DESIGN aux œufs frais
- Sel
- Poivre noir du moulin
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 3 gousses d'ail
- 1 petit bouquet de persil haché

## la cuisine

- Hacher 2 à 3 gousses d'ail et le de persil frais.
- Faire tremper les champignons secs dans de l'eau tiède pendant 30 minutes puis les essorer.
- Dans une poêle, faire cuire à feu doux les champignons en ajoutant un filet d'huile d'olive, l'ail et le persil hachés, 1 petite cuillère à soupe de farine tamisée et un grand bol d'eau.
- Mélanger, puis laisser cuire, toujours à feu doux, pendant 30 minutes. Remuer régulièrement.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Les égoutter et les incorporer dans la poêle contenant les champignons. Bien mélanger, et ajouter les 2/3 du parmesan râpé. Bien mélanger et réserver au chaud.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail. Garnir un plat creux légèrement beurré avec une partie de la pâte et réserver le reste pour couvrir la préparation.
- Remplir le plat avec la farce et les pâtes et couvrir le plat avec la pâte feuilletée restante. Veiller à bien refermer les bords en pinçant la pâte à l'aide de vos doigts, et à l'aide d'un petit couteau, découper une petite « cheminée » au centre de la tourte.
- Badigeonner ensuite la pâte à l'aide d'un pinceau de cuisine trempé dans le jaune d'œuf.
- Mettre à cuire au four pendant 30 minutes.

## les accords

- coffret DESIGN gros coudes cèpe 300g
- coffret DESIGN gros coudes nature 300g
- coffret DESIGN gros coudes nature/cèpe 300g



### vin conseillé

Corbières  
Pécharmant

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr





—  
dîner  
en  
fêtes  
—



# fricassée de volaille de bresse aux morilles et trompettes de la mort

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 20 mn  
🕒 Cuisson 60 mn

## le marché

- 1 poulet de Bresse de 2 kg découpé en 8 morceaux
- 20g de morilles séchées
- 20g de trompettes de la mort séchées
- 100g de champignons de Paris frais
- 6 petites échalotes
- 4 branches d'estragon
- 10 cl de Noilly
- 10 cl de madère
- 50 cl de vin blanc
- 2,5 tablettes de bouillon de poule
- 500g de crème fraîche épaisse légère
- 20g de beurre
- 20g de farine
- Sel de Guérande
- 350g Tagliatelles ou fettucine laminées aux œufs frais
- Paprika pour la décoration

## la cuisine

- Faire tremper les champignons dans de l'eau chaude pendant 30 minutes.
- Égoutter et couper les morilles en deux. Rincer abondamment et plusieurs fois pour éliminer la sable et la terre des morilles.
- Mettre vos champignons dans un petit faitout avec le madère et réduire à sec sur feu moyen. Ajouter 1/2 tablette de bouillon de volaille. Couvrir d'eau et laisser cuire 40 minutes à découvert à feu moyen.
- Couper la volaille en 8 morceaux : 4 morceaux de blanc, 2 pilons, 2 cuisses. Saler le côté chair des morceaux de volaille.
- Supprimer le pied des champignons de Paris. Tailler les chapeaux en lamelles.
- Peler les échalotes et les couper en lamelles.
- Rincer et essorer l'estragon.
- Verser 350 ml d'eau dans une cocotte avec le noilly et le vin blanc. Ajouter l'estragon, les échalotes, les champignons et 2 tablettes de bouillon. Faire chauffer à feu très vif. Mettre les morceaux de volaille dans la cocotte et laisser cuire 12 minutes à découvert. Retirer les morceaux de blanc et laisser les autres morceaux cuire encore 13 minutes.
- Travailler le beurre pour le réduire en pommade. Ajoutez la farine et mélanger soigneusement.
- Retirer les morceaux de poulet restant de la cocotte et l'estragon.
- Faire réduire le jus de cuisson à sec : lorsqu'il « chante », il ne reste plus que la graisse et le jus totalement réduit. Ajouter le beurre manié et la crème sans attendre et laisser cuire 5 minutes en remuant.
- Remettre les morceaux de volaille dans la cocotte, remuer et laisser réchauffer.
- Egoutter les morilles et les trompettes de la mort puis les ajouter dans la cocotte avec un peu d'estragon frais haché.
- Faire cuire les pâtes « al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive ou une grosse noix de beurre..
- Poser les morceaux de poulet sur un lit de pâtes en nids, parsemer de paprika et d'estragon ciselé.

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle encre de seiche 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle recto verso encre de seiche/œuf 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle morilles 350g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle cèpe/morille/truffe 333g



### vin conseillé

Meursault  
Pouilly fuissé



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# homards rôtis au parfum de réglisse



## le marché

- 4 homards de 350g
- 4 bâtons de réglisse
- 5 cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 bouquet garni
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de poudre tandoori
- 350g Tagliatelles ou fettucines laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Faire cuire les homards quelques minutes dans un grand faitout d'eau froide avec la carotte, l'oignon émincé et le bouquet garni. Laisser tiédir.
- Inciser les 2 anneaux du bas et enfoncez les bâtons de réglisse préalablement râpés avec un économe jusqu'à obtenir la tige jaune et traverser les homards de la queue à la tête (en variante on peut couper la chair en 3 tronçons par pique de réglisse).
- Mélanger l'huile et la poudre de tandoori et en badigeonner les brochettes. Faire cuire sous le grill du four 2 minutes de chaque côté à 210°C.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Disposer les pâtes dans un grand bol et disposer les brochettes en travers.



### vin conseillé

Chassagne  
Montrachet blanc  
Graves blanc

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle cèpes 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle réglisse 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle cèpe / œuf 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle anis vert / citron / réglisse 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle cèpe / morille / truffe 333g

↑  
retour au  
sommaire



# lotte au jus de fenouil

## petits légumes à l'anis

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 15 mn  
🕒 Cuisson 30 mn  
🕒 Attente 120 mn

### le marché

- 1 queue de lotte coupée en 4
- 1 fenouil
- 25g miel
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Xeres
- 1 gousse de cardamome
- 5 grains d'anis vert
- 1 petit citron
- 200g tomates cerise
- 200g courgette
- 100g radis roses
- 1 cuillère à café de gros sel
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- Huile d'olive vierge extra Cornand

### la cuisine

- Couper : les tomates en deux, la courgette en bâtonnets, les radis en deux et la moitié du fenouil en fines lamelles.
- Faire chauffer 10cl d'eau avec le miel, le vinaigre, le jus de citron, la cardamome, l'anis vert jusqu'à ébullition et verser sur les légumes coupés. Ajouter le gros sel et conserver ce mélange pendant 2 heures au frais dans un emballage fermé.
- Faire cuire le reste de fenouil dans l'eau et le mixer avec son jus.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra
- Faire dorer la lotte dans une poêle et la mettre au four pendant 8 minutes à 180°C (thé)
- Egoutter les légumes (réserver la marinade) et les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 8 minutes.
- Faire réduire la marinade des légumes à feu doux et l'ajouter au coulis de fenouil.
- Déposer le coulis de fenouil dans une assiette, déposer dessus le poisson et les légumes autour. Servir les pâtes dans une coupelle à part.

### les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle réglisse 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle olives noires 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle anis vert/œuf 350g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle anis vert/ citron/réglisse 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle curaçao/épinard/spiruline 333g



### vin conseillé

Bourgogne blanc  
Saint Aubin  
Côte du Rhône  
blanc

# magrets de canard rôtis au miel et aux clémentines

👤 Pour 6 personnes  
👨‍🍳 Préparation 35 mn  
🕒 Cuisson 40 mn  
🕒 Attente 30 mn

## le marché

- 3 magrets de canard
- 10 clémentines
- 3 cuillères à soupe de Grand Marnier
- 6 cuillères à soupe de miel liquide
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel fin
- Poivre noir du moulin
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Rincer et nettoyer 4 clémentines sous l'eau froide puis les sécher et prélever leurs zestes. Presser les 4 clémentines.
- Dans un poêlon mélanger 4 cuillères à soupe de miel liquide, 10 cl d'eau et les zestes et laisser confire à feu très doux pendant 10 minutes, en remuant régulièrement. Réserver au chaud.
- Entailler le côté gras des magrets de croissons à l'aide du petit couteau. Mélanger dans un plat creux le jus des 4 clémentines ajouter le miel restant et le vinaigre de vin, en enduire les magrets sur toute leur surface laisser mariner à température ambiante pendant 30 minutes.
- Peler puis détacher la chair des 6 clémentines restantes en quartiers.
- En fin de marinade, retirer les magrets du plat creux et les égoutter. Conserver la marinade.
- Saisir à feu vif les magrets, côté gras vers la poêle, pendant 10 minutes. Retirer le surplus de graisse de la poêle et poursuivre leur cuisson sur l'autre face pendant 10 minutes à feu plus doux.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge et réserver au chaud.
- Préchauffer un grand plat creux de service. Disposer les magrets cuits dans le plat creux préchauffé et recouvrir celui-ci d'une feuille de papier d'aluminium pour maintenir au chaud.
- Déglacer la poêle de cuisson du canard avec le vinaigre balsamique, le Grand-Marnier et la marinade réservée auparavant.
- Mélanger, laisser réduire quelques instants à feu doux puis ajouter le confit de zestes et les quartiers de clémentines.
- Saler et poivrer, puis laisser mijoter encore 2 à 3 minutes.
- Détailler les magrets de canard en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, décorer le plat avec les quartiers de clémentines. Servir avec les pâtes et napper le tout avec la sauce bien chaude.
- En variante, les servir avec des épinards hachés étuvés au beurre et accompagnés de quelques gouttes de vinaigre balsamique.



## vin conseillé

Corbières  
Côte du Rhône  
Chateauneuf du  
Pape  
Buzet

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle orange 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle pamplemousse 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle épinard 350g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle citron/orange/pamplemousse 333g

↑  
retour au  
sommaire



# médillons de veau farci aux morilles



## le marché

- 1 beau filet de veau d'1kg
- Crêpinette pour 4 pièces de viande
- 500g de hachis
- 2 œufs
- 100g de morilles déshydratées
- 20cl porto
- 20cl fonds de veau
- 10cl crème fraîche
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- Sel, et poivre du moulin
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Faire tremper 1 heure les morilles dans de l'eau tiède, les laver plusieurs fois pour éliminer le sable et la terre. Les laisser ensuite tremper dans 10cl de porto.
- Incorporer les œufs dans le hachis puis la moitié des morilles essorées et 10cl de porto.
- Enlever le gras restant sur les filets de veau puis couper des tranches d'environ 2cm d'épaisseur. Couper en deux en laissant le fond attaché ; l'ouvrir, le saler et poivrer et incorporer la farce. Emballer chaque tranche dans la crêpinette et les cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive sans terminer la cuisson. Les déposer sur une plaque allant au four.
- Déglacer le jus de cuisson, ajouter le reste de morilles finement hachées et faire flamber avec du porto
- Verser dans une casserole, ajouter le fond de veau et laisser réduire. Ajouter de la crème fraîche et lier la sauce.
- Terminer la cuisson de la viande au four à 160° pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée ? Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Servir les médaillons et les pâtes en nappant de sauce.



## vin conseillé

Côte du Jura  
Saint Émilion

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle cèpes 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle morille 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle cèpe/œuf 175G
- **coffret DUO** Tagliatelle cèpe/potiron 175G
- **coffret DUO** Tagliatelle morille/œuf 175G
- **coffret DUO** Tagliatelle morille/truffe 175G
- **coffret TERCIO** Tagliatelle cèpe/morille/truffe 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# nids de pâtes aux truffe et homard

👤 Pour 4 personnes  
👩‍🍳 Préparation 15 mn  
🕒 Cuisson 15 mn

## le marché

- 1 truffe fraîche à défaut une conserve
- 2 queues de homard
- 5cl huile d'olive vierge extra Cornand
- Poivre Blanc concassé Muntok
- Fleur de sel ou sel de Maldon
- Huile d'olive à la truffe (éventuellement)
- 350 g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Couper le homard déjà cuit en tranches d'un centimètre et faites-le réchauffer dans un panier à la vapeur.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge (à la truffe éventuellement).
- Détailler la truffe en fines lamelles.
- Dans une assiette, dresser les pâtes en forme de nids, mettre au milieu des tranches de homard et des lamelles de truffes.
- Arrosez d'huile d'olive (à la truffe éventuellement), saupoudrez de poivre juste concassé au mortier et de sel du moulin ou fleur de sel.
- Servir immédiatement

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle safran 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle truffe 350g
- coffret **DUO** Tagliatelle Morille/truffe 175g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle cèpe/morille/truffe 333g



### vin conseillé

Bourgogne blanc  
Côte du Rhône  
blanc



↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# pavé de bar en croûte d'algue sur tagliatelles aux saveurs marinés



## le marché

- 1 bar de 800 g ou quatre pavés
- 1 citron confit,
- 1 échalote, 1 oignon, 1 carotte, 1 bouquet garni
- 150g + 50g beurre
- Persil plat (selon goût)
- 50g d'algues marines fraîches
- 50g de parmesan,
- 50g de pain de mie
- 150g de moules
- 150g de palourdes
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 1 verre de vin blanc sec
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette

## la cuisine

- Pour un bar entier : lever les filets, retirer la peau, enlever et garder les arrêtes et la tête. Couper 4 pavés
- Préparer la croûte d'algues en mélangeant au robot coupe ou mixer les algues, le parmesan, le beurre et le pain de mie de façon à obtenir une pâte homogène, laisser reposer au frais,
- Préparer le fumet de poisson en faisant revenir les arrêtes et la tête dans l'huile d'olive avec la carotte, l'oignon, l'échalote, le bouquet garni. Ajouter 0,5 litre d'eau, laisser cuire environ 20 minutes. Dans le cas de pavés, remplacer cette préparation par du fumet de poisson prêt à l'emploi.
- Ouvrir les palourdes et les moules avec un verre de vin blanc, décoquiller et filtrer le jus.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée dans laquelle on aura ajouté le fumet de poisson.

Egoutter.

- Ajouter 100 gr de beurre, lier avec 50 gr de parmesan, ajouter le citron confit en brunoise avec le persil plat, concasser quelques moules et palourdes décortiquées.
- Découper la croûte de parmesan réservée au frais des mêmes dimensions que les pavés de bar sur environ 3 millimètres d'épaisseur, la poser sur les poissons et mettre à four chaud (180°) durant 8 minutes.
- En assiette creuse, déposer les pâtes en nids, poser le poisson gratiné dessus, émulsionner le jus de coquillage avec environ 50 gr de beurre demi sel. Disposer quelques coquillages autour du poisson, verser la mousse autour.



## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle encre de seiche 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso encre de seiche/œuf 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso encre de seiche/épinard 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle dulce/spiruline 350g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle dulce/encre de seiche/tomate-betterave 333g



### vin conseillé

Hermitage blanc  
Meursault

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# pigeon rôti au miel d'eucalyptus



## le marché

- 4 pigeons de 450g
- 250g miel d'eucalyptus
- 1 poignée de feuilles d'eucalyptus
- 7 cl vinaigre balsamique ou étrusque
- 10cl vinaigre de Xérès
- 5 cl sauce de soja
- 100g gingembre frais
- 20g réglisse en poudre
- 25cl jus de volaille
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Dans un casserole porter le miel à ébullition avec une dizaine de feuilles d'eucalyptus, les vinaigres, le soja, le jus de volaille, le gingembre coupé en lamelles et la réglisse. Laisser mijoter jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Filtrer.
- Vider les pigeons et insérer dans leurs abdomens une feuille d'eucalyptus. Ficeler les volailles, assaisonner et enfourner à 200°C pendant 10 à 15 minutes pour qu'ils soient rosés.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Désosser les volailles ou les présenter entières accompagnées de pâtes et de sauce au réglisse et à l'eucalyptus.



vin conseillé

Pauillac

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle gingembre 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle orange 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle potiron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle réglisse 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle cèpe/potiron 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle citron/orange/pamplemousse 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle réglisse/anis vert/citron 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# ris de veau à la réglisse

## carottes rôties au pain d'épices



### le marché

- 800 g de ris de veau
- 2 bâtons de réglisse
- 250 ml de lait
- 250 ml de jus de veau
- 1 noix de beurre
- 20 carottes fanes
- Fond blanc de volaille
- 20 g de pain d'épice en poudre
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

### la cuisine

- Mettre les ris de veau à dégorger dans l'eau pendant 2 jours.
- Les blanchir 2 minutes, les dépouiller et les découper en 4 morceaux d'environ 180 g. Les piquer avec un demi bâton de réglisse épluché à l'économique et coupé en deux sur la longueur.
- Éplucher les carottes en réservant les fanes. Cuire à l'huile d'olive, mouiller avec un peu de fond blanc de volaille et de poudre de pain d'épice, continuer la cuisson à réduction complète et saupoudrer à la fin de poudre de pain d'épice.
- Chauffer l'huile à 160°C. Frir les fanes de carottes ; égoutter et réserver sur un papier absorbant.
- Poêler les ris de veau à l'huile ; lorsqu'ils sont bien colorés, ajouter une noix de beurre.
- Déglacer avec un une louche de jus de veau et glacer sous la salamandre quelques secondes.
- Faire bouillir le lait et ajouter de la réglisse râpée et du sel. Faire mousser simplement à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée . Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra
- Disposer sur les pâtes la brochette de ris de veau au centre de l'assiette avec les carottes disposées harmonieusement.
- Décorer avec une fane de carotte frite, un nuage de d'écume de réglisse et le jus de veau.



— 150



### vin conseillé

Meursault  
Champagne brut

### les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle gingembre 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle pain d'épices 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle potiron 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle réglisse 350g
- **coffret DUOS** Tagliatelle pain d'épice/œuf 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle réglisse/anis vert/citron 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr

# selle d'agneau et compote de souris aux épices



## le marché

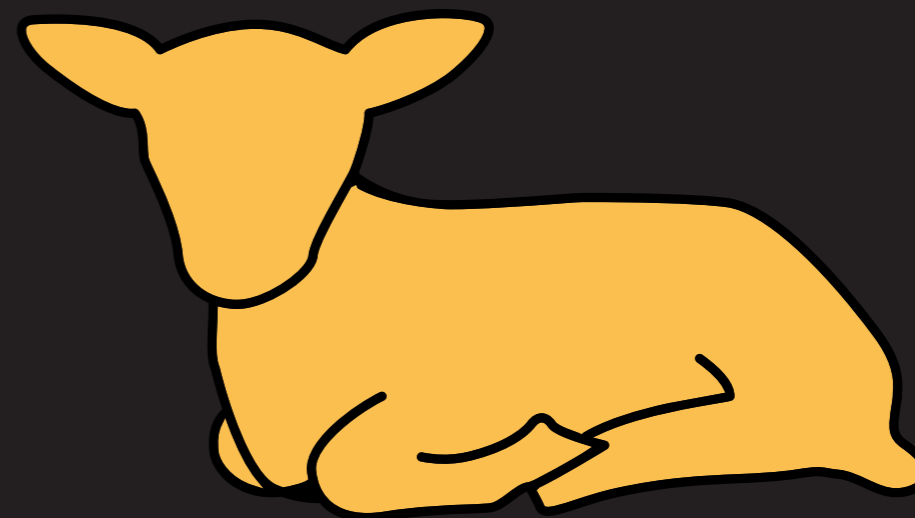
- 2 gousse(s) d'ail
- 1 anis étoilé (badiane)
- 1 petit bouquet garni
- 1 petit bâton cannelle
- 30cl d'eau
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- 2 oignons blancs
- 1/2 poivre noir
- sel, poivre
- 600 g de selle d'agneau
- 2 petites souris d'agneau
- 20 amandes entières
- 1/2 botte de Basilic
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Demander de préparer la selle d'agneau. Faire revenir les souris d'agneau en cocotte avec toute la garniture de légumes lavés, épluchés et d'épices. Mouiller avec l'eau, couvrir, et cuire à tout petit feu pour obtenir une compote d'agneau.
- Mettez de côté le jus.
- Pendant ce temps, saler et poivrer largement la selle d'agneau et la faire rôtir au four 20 minutes pour la tenir rosée. Et surtout la laisser ensuite reposer 20 minutes (autant que le temps de cuisson).
- Faire ensuite réduire le jus de cuisson des souris d'agneau avec les amandes entières jusqu'à consistance sirupeuse.
- 2 minutes avant de servir, mettre dans le jus les feuilles de basilic.
- Faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Installer, dans un plat, les pâtes et la selle d'agneau bien dorée entourés des souris d'agneau confites avec le jus au basilic et les amandes.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle anis vert 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle basilic 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle pain d'épices 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle anis vert/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle pain d'épices/œuf 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle basilic/citron/olive 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/réglisse 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle anis vert/citron/safran 333g



### vin conseillé

Gigondas  
Touraine

↑  
retour au  
sommaire



# suprême de canette

## sauce aux baies de cassis

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 40 mn  
🕒 Cuisson 30 mn

### le marché

- 4 filets de canette
- 3 échalotes
- 50cl vin rouge
- 10cl crème de cassis
- 50cl fond de canard ou de volaille
- 300g baies de cassis surgelées ou fraîches
- 1 cuillère à soupe vinaigre de vin
- 5g beurre
- Huile d'olive vierge extra Cornand
- Féculé de maïs, sel, poivre
- Thym et laurier
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

### la cuisine

- Hacher les échalotes, les faire suer à couvert, mouiller avec le vinaigre et réduire à sec. Ajouter le vin rouge, un peu de thym et une feuille de laurier ainsi que les trois quarts des baies de cassis. Laisser réduire de moitié.
- Ajouter le fond de canard et laisser cuire une dizaine de minutes. Enlever les baies de cassis en tamisant. Ajouter la crème de cassis, saler et poivrer.
- Lier légèrement avec la féculé de maïs en la délayant préalablement dans de l'eau. Rectifier l'assaisonnement (ajouter si nécessaire un peu de gelée de groseilles) et l'épaisseur de la sauce.
- Rajouter le beurre et le restant des baies de cassis.
- Tailler la graisse des suprêmes de canette en croissons. Les saisir sans graisse 2 à 3 minutes de chaque côté en commençant par la face de graisse. Saler et poivrer.
- Les enfourner dans un plat à 190°C pendant 8 à 10 minutes en les gardant « rosés ».
- Laisser reposer 2 minutes hors du four et les tailler en aiguillettes (tranches d'environ 1 cm d'épaisseur)
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.
- Dresser les aiguillettes sur un lit de pâtes et présenter la sauce à part.
- On peut accompagner d'un petit flan aux pruneaux et navets ou de pommes sarladaises au romarin.

### les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle fruit de la passion 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle romarin 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle thym 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle romarin/œuf 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle romarin/thym 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle thym/citron 175g



#### vin conseillé

Montagne Saint  
Émilien  
Côte de Provence

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# filet de sole à la vanille et au gingembre

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 20 mn  
🕒 Cuisson 20 mn

## le marché

- 4 filets de sole
- 1 bâton de vanille
- 1 racine de gingembre
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- 1 tasse de café léger
- Sel et poivre du moulin
- 10cl de crème
- 4 fleurons de pâte feuilletée
- 350g Tagliatelles ou fettucines laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Faire infuser le miel, la vanille, le gingembre dans la crème frémissante. Assaisonner légèrement. Lier la préparation au roux instantané. Ajouter un trait de café, juste pour donner un arôme et une légère coloration. Passer la sauce au chinois fin. La sauce doit rester douce mais sera relevée par le goût acidulé du gingembre frais. Assaisonner et fariner légèrement les filets de sole et les cuire au beurre façon «meunière». Chauffer les fleurons au four chaud.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les saisir dans un filet d'huile d'olive vierge. Assaisonner.
- Verser dans l'assiette la sauce chaude, déposer dessus les filets de sole et les pâtes. Garnir les assiettes avec les fleurons chauds.



— 156



## vin conseillé

Savenières  
Bourgogne  
Monthélie

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle café 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle gingembre 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle vanille 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle vanille/ chocolat 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle piment/ chocolat 175g
- **coffret DUO** Tagliatelle chocolat/ curaçao 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle chocolat/piment/vanille 333g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso cacao noir/curaçao 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso cacao noir/cacao blanc 350g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle recto verso cacao noir/cacao blanc 333g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle recto verso cacao noir/curaçao 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# cabillaud à l'orange et poireaux braisés

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 20 mn  
🕒 Cuisson 30 mn

## le marché

- 4 cabillaud
- 4 poireaux
- 3 oranges
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 50 g beurre doux
- 4 baies de poivre blanc écrasées
- Gros sel
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais

## la cuisine

- Saupoudrer le cabillaud de gros sel et réserver.
- Couper les poireaux lavés et séchés en rondelles et les faire cuire à feu doux avec 20g de beurre dans une poêle pendant 25 à 30 minutes (rajouter un peu d'eau si nécessaire).
- Prélever le zeste d'une orange et recueillir le jus de 3 oranges.
- Dans une casserole mettre le jus d'orange, la pincée de sel et le sucre ; laisser réduire d'un tiers et ajouter le vinaigre, remuer et laisser réduire de moitié. Le jus doit napper la cuillère.
- Ajouter 30g de beurre en petits cubes et fouetter pour obtenir une sauce onctueuse. Réserver à couvert sur feu très doux.
- Faire cuire les cabillaud à la vapeur pendant 3 minutes en mettant les zestes d'orange dans l'eau.
- Pendant ce temps, faire cuire les pâtes « Al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra.
- Servir les cabillaud sur des assiettes chaudes accompagnés des pâtes et des poireaux braisés. Napper d'une cuillère de sauce.



## vin conseillé

Vouvray sec  
Anjou blanc

## les accords

- coffret **EXQUIS** Tagliatelle curaçao 350g
- coffret **EXQUIS** Tagliatelle spiruline 350g
- coffret **TERCIO** Tagliatelle curaçao/épinard/spiruline 333g

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# noisettes de chevreuil

## sauce chocolat

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 30 mn  
🕒 Cuisson 140 mn

### le marché

- 4 noix de chevreuil de 3 cm d'épaisseur
- 2 échalotes
- 1 carotte
- 4 carrés de chocolat amer
- 50 cl de vin rouge corsé (madiran)
- 10 cl de vinaigre
- 3 cuillères à soupe fond de veau en poudre
- 10cl huile d'olive vierge extra Cornand
- 40g beurre
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- Bocal d'ailles au sirop
- Petite truffe fraîche ou pelures de truffe
- 1 bouquet garni
- sel, poivre, poivre concassé

### la cuisine

- Faire dorer dans l'huile pendant 5 minutes les échalotes hachées et la carotte coupée en dés
- Ajouter 1 cuillère à café de poivre concassé et 10 cl de vinaigre et faire évaporer à feu vif
- Ajouter le bouquet garni et le vin rouge et laisser cuire à feu doux 1 heure jusqu'à réduction des deux tiers
- Verser le fond de veau dans 50 cl d'eau chaude et ajouter à la réduction de vin rouge ; laisser réduire à nouveau des deux tiers pendant 1 heure en écumant régulièrement
- Faire cuire les pâtes « al dente » dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et faire revenir dans un peu de beurre ou d'huile d'olive. Assaisonner.
- Au dernier moment faire chauffer le reste d'huile d'olive et 20 g de beurre dans une grande sauteuse et faire dorer les noix de chevreuil 4 minutes sur chaque face. Saler, poivrer et réserver au chaud.
- Jeter le gras de la sauteuse et verser en la filtrant la réduction de sauce au vin
- Ajouter les carrés de chocolat et 30 g de beurre en morceaux ; mélanger au fouet et retirer du feu.
- Sur un plat chaud, dresser le chevreuil nappé de sauce et accompagner de pâtes. Décorer avec les ailles et des lamelles de truffe
- En variante servir avec une purée de céleri

### les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle chocolat 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle fruit de la passion 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle truffe 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso cacao noir/œuf 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso cacao noir/cacao blanc 350g
- **coffret DUO** Tagliatelle morille/truffe 175g
- **coffret TERCIO** Tagliatelle chocolat/piment/vanille 333g



### vin conseillé

Saint Émilion  
Pomerol  
Nuits Saint Georges

↑  
retour au  
sommaire



www.cornand.fr



# fricassée de boudin blanc truffé et girolles sauce homard

👤 Pour 4 personnes  
🕒 Préparation 30 mn  
🕒 Cuisson 20 mn

## le marché

- 300 g de girolles (chanterelles) fraîches ou sèches
- 4 boudins blancs truffés
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de bisque de homard
- 350g Tagliatelles laminées aux œufs frais
- 2 échalotes
- Beurre
- Sel et poivre du moulin

## la cuisine

- Peler et émincer les échalotes. Enlever la peau des boudins blancs et les couper en tranches.
- Dans une poêle faire fondre un peu de beurre et y mettre les échalotes et les tranches de boudin blanc pour les faire dorer pendant 3 minutes environ en remuant.
- Faire revenir les girolles dans une autre poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus d'eau. Assaisonner et réserver au chaud.
- Faire chauffer la bisque de homard avec la crème dans une petite casserole
- Faire cuire les pâtes «Al dente» dans un grand volume d'eau salée. Egoutter et les mélanger avec la moitié de la sauce. Les répartir dans les assiettes avec le boudin blanc et les girolles. Émulsionner à la girafe le reste de sauce et en napper les assiettes. Servir sans attendre.

## les accords

- **coffret EXQUIS** Tagliatelle cèpes 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle encre de seiche 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle œuf 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle truffe 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle vanille 350g
- **coffret EXQUIS** Tagliatelle recto verso encre de seiche/œuf 350g
- **Coffre TERCIO** Tagliatelle cèpe/morille/truffe 333g



### vin conseillé

Bordeaux blanc  
Bourgogne blanc

↑  
retour au  
sommaire



5 rue Pointe Cadet - 42000 Saint-Etienne  
Tél. 04 77 32 90 45 - [www.cornand.fr](http://www.cornand.fr)