



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*3 recettes pour réveiller
vos vinaigrettes*



PRÉPARATION : 20 MIN.

DIFFICULTÉ ★★★★★

- 1/2 de citron
- 1/2 orange
- 1/4 de pamplemousse
- 1 càc de Savora
- 6 càs d'huile d'olive vierge extra au citron
- Poivre de Voatsiperifery Popol

-
- 1 citron confit
 - 1/4 de fenouil
 - 1 gousse d'ail
 - Le jus d'un demi citron
 - 6 càs d'huile d'olive vierge extra Popol
 - 1 càc de moutarde tradition Popol

-
- 1 orange
 - le jus d'1/2 citron
 - 1 carotte
 - 5 cl de nectar ACE
 - 2 càc de Savora
 - 6 càs d'huile d'olive vierge extra Popol
 - 1 pincée de cannelle
 - 1 petit bouquet de coriandre



3 recettes pour réveiller vos vinaigrettes

VINAIGRETTE AUX AGRUMES

Pressez les agrumes, assaisonnez d'un tour de moulin à poivre. Ajoutez la moutarde puis versez ensuite l'huile d'olive en filet en émulsionnant au fouet au fur et à mesure. Placez au frais.

> *Parfaite pour réveiller une salade de crevettes.*

VINAIGRETTE À L'AIL, CITRON CONFIT ET FENOUIL

Retirez la base du fenouil ainsi que les premières feuilles, puis détaillez la chair en petits dés. Faites de même avec le citron confit. Épluchez et hachez le plus finement possible la gousse d'ail.

Dans un bol, versez le jus de citron ajoutez la moutarde et mélangez bien. Émulsionnez avec l'huile d'olive, ajoutez l'ail, les dés de fenouil et de citron confit.

> *Idéale sur du poisson ou des crustacés.*

SAUCE À L'ORANGE ET À LA CAROTTE

Épluchez l'orange, retirez la partie blanche, puis détaillez les oranges en suprêmes. Taillez ensuite les suprêmes en petits morceaux.

Épluchez la carotte et coupez-la en petits dés. Faites blanchir deux minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez.

Dans un bol, versez le nectar ACE et le jus de citron. Ajoutez la moutarde et mélangez bien. Versez ensuite l'huile d'olive en filet, puis ajoutez les dés de carottes, les morceaux d'orange ainsi que la coriandre préalablement hachée.

> *Une vinaigrette parfaite pour donner une note orientale à toutes vos salades.*

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 07 32 92 - contact@chezpopol.fr

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

WWW.CHEZPOPOL.FR