



Retour du maraîcher
& alentours

L'EXIGENCE D'UN CHEF

...L'appel de la forêt!

- **Trompettes de la Mort Sauvages séchées** 18 g
- **Cèpes Sauvages en lamelles séchés** 20 g
- **Mousserons Sauvages entiers séchés** 22 g
- **Champignons Sauvages séchés**
(Cèpes lamelles, Mousserons entiers, Trompettes de la mort) 18 g
- **Mini Morilles sans pied séchées** 30 g
- **Cèpes séchés "Fine mouture"** 40 g



Produits sous opercule



Toque... en scène!
* la liberté sur un Plateau...

• **Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site**

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • info@toqueenscene.com

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Truffles Power....

- Jus de Truffes Tuber Melanosporum "Origine France" 50 g
- Truffe entière 1° Cuisson Tuber Melanosporum "Origine France" 16 g



Toque.....en Scène!
* version Originale...
*** vous en mettre plein les Papilles!**
* la liberté sur un Plateau...

La ruée vers les lingots...

- *Haricots Noirs secs (Alubias) Producteur en Pays Basque Espagnol "commune de Tolosa" 300 g*
- *Haricots Blancs Maïs secs (Habole) Producteurs en Béarn "communes d'Arzacq/Doumy" 300 g*



Toque... en scène!
* version Originale...
vous en mettre plein les Papilles!
* la liberté sur un Plateau...



* Carré d'agneau laqué au Miel de fleurs de romarin, haricots noirs du Pays Basque

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 coffre de carré d'agneau prêt à cuire 800 g
- 520 gr de haricots noirs du Pays Basque
- 60 gr d'oignons
- 60 gr de carotte
- 80 gr de poitrine de porc ou de couenne
- 1 bouquet garni
- 100 gr de miel de fleurs de romarin
- sel
- poivre

- *Faire tremper les haricots noirs dans de l'eau froide la veille. Cuire les haricots noirs avec la garniture aromatique, la poitrine de porc et le bouquet garni.*
- *Avec les parures d'agneau confectionner un jus. Faites légèrement caraméliser le miel puis détendre avec le jus d'agneau.*
- *Colorer les carrés d'agneau à la poêle et finir la cuisson au four une dizaine de minutes. Dresser sur une assiette.*

CONSEIL

- *Assaisonner les haricots noirs en fin de cuisson et au moment de servir les lier avec le jus d'agneau.*

• **Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site**

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • info@toqueenscene.com

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES