

Ma liste de course



30 Abricots secs



3 g Baie rose concassée



1 Betterave cuite



0.5 Bouillon de légumes



40 g Cacahuètes



2 Barquettes Cannelle



120 g Chair de crabe



1 Citron vert



1 branche Citronnelle



1 Concombre



12 g Crevettes



1 branche Céleri



180 g Farine



4 Feuilles de brick



1 Filet de truite



60 g Foie gras mi-cuit



1 Gousse de vanille



6 brins Aneth



5 feuilles Basilic



8 Blinis



1 Bouillon de volaille



1 c. à c. Cannelle en poudre



240 Carottes



200 g Châtaignes



2 Citrons



100 g Compote de pommes



2 g Confit d'oignon



37 cl Crème liquide



200 g Epinards



1 Fenouil



260 g Figs sèches



2 pincées Fleur de sel



80 g Fruits confits



5 c. à c. Graines de pavot

- | | |
|--|---|
|  4 feuilles Gélatine |  1 pincée Herbes aromatiques |
|  2 c. à s. Huile d'olive |  1.5 c. à s. Huile de tournesol |
|  18 Huîtres |  3 cl Jus de citron vert |
|  110 g Le Beurre Demi-Sel Moulé |  230 g Le Beurre Doux Moulé |
|  325 g Le Fromage Fouetté Ail et Fines Herbes |  150 Le Fromage Fouetté Echalote Ciboulette |
|  300 g Le Fromage Fouetté Echalote Ciboulette |  250 g Le Fromage Fouetté Figue Noix |
|  1590 g Le Fromage Fouetté Nature au Sel de Guérande |  4 Les Crêpes L'Authentique |
|  0.5 sachet Levure chimique |  1 Magret de canard fumé |
|  0.25 kg Magrets de canard |  30 g Maizena |
|  6 c. à c. Miel |  20 g Mâche |
|  50 g Noix de Pécan |  12 Noix de Saint-Jacques |
|  50 g Noix de coco |  20 g Noix |
|  11 Oeufs |  1 Oignon |
|  1 Orange |  9 tranches Pain d'épices |
|  8 tranches Pain de mie |  1 Piment long doux |
|  2 Poires |  1 pincée Poivre Timut |
|  2 pincées Poivre |  1 Pomme Granny Smith |
|  2 Pommes |  40 g Poudre d'amande |
|  50 g Pousses d'épinard |  3 Pâtes feuilletées |

 **10 poignées** Roquette

 **13 tranches** Saumon fumé

 **170 g** Saumon

 **2 pincées** Sel, poivre

 **2 pincées** Sel

 **100 g** Sucre cassonade

 **211 g** Sucre en poudre

 **140 g** Sucre glace

 **2** Tomates coeur de boeuf

 **2 c. à s.** Vinaigre balsamique

 **3 c. à s.** Vinaigre de Xérès