



pétales&saveurs

La cuisine fleurie d'Yves Terrillon



Olivio®



# Suggestion d'utilisation d'Olivio

## Pâte d'olives au confit de violette

### INGRÉDIENTS

1 pot de 90 gr d'Olivio, 1 fromage de chèvre frais, 1 baguette.

### À L'APÉRITIF

Toaster des petites tranches de baguette.

Découper des lamelles de fromage de chèvre frais et les disposer sur les toasts. Ajouter Olivio. Déguster sans modération.

Tout simplement tartiner Olivio, cette pâte d'olives noires au confit de violette, sur de petits croûtons à l'apéritif.

Présenter des verrines de fromage de chèvre frais et Olivio.

Ajouter Olivio dans une sauce en fin de cuisson accompagnant volailles, viandes blanches ou poissons.

**Bonne dégustation !**



RECETTES ÉLABORÉES PAR YVES TERRILLON

TEL : 04 92 11 06 94 - INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM - WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM

Graphisme : Hacina AMARA - www.hacinaamara.com - Photos : Jean-Jacques L'HERITIER



pétales&saveurs

La cuisine fleurie d'Yves Terrillon



*Bonbons de foie gras  
à la violette*



# Bonbons de foie gras à la violette

## INGRÉDIENTS

1 paquet de 15 bonbons de foie gras à la violette, fleur de sel.

*Croustillants  
à l'extérieur,  
moelleux,  
fondants  
et parfumés  
à l'intérieur,  
ils enchanteront  
vos apéritifs,  
vos entrées.*

## À LA POÊLE

Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu vif. Dès que la poêle est bien chaude disposer les bonbons de foie gras à la violette et baisser légèrement le feu. Retourner sur chaque face les bonbons de façon à les colorer. Servir chaud avec une pique de bois et ajouter un peu de fleur de sel.

## AU FOUR

Préchauffer votre four à 210° (Th 7). Disposer les bonbons de foie gras à la violette sur une plaque. Enfourner dès que le four est à température. Cuire 4 à 5 minutes. Les bonbons doivent être colorés. Servir chaud avec une pique de bois et ajouter un peu de fleur de sel.

## EN ENTRÉE

Servir les bonbons de foie gras à la violette sur une salade de mesclun. Ajouter un peu de fleur de sel.



RECETTES ÉLABORÉES PAR YVES TERRILLON

TEL : 04 92 11 06 94 - INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM - WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM

Graphisme : Hacina AMARA - www.hacinaamara.com - Photos : Jean-Jacques L'HERITIER



pétales & saveurs

La cuisine fleurie d'Yves Terrillon

*Chutney mangue  
jasmin amande*



# Chutney mangue jasmin amande

## INGRÉDIENTS

1 Pot de 90 gr de chutney mangue jasmin amande,  
crevettes bouquets, 1 baguette.

## À L'APÉRITIF

Toaster des petites tranches de baguette. Préparer les crevettes bouquets.  
Tartinier le chutney mangue jasmin amande sur les toasts.  
Ajouter une crevette sur chaque toast.  
Déguster sans modération.

Servir le chutney mangue jasmin amande avec une viande ou un poisson froid.  
Apporter une touche d'exotisme en ajoutant en fin de cuisson le chutney  
mangue jasmin amande à une sauce. Le dépaysement est assuré !

**Bonne dégustation !**



RECETTES ÉLABORÉES PAR YVES TERRILLON

TEL : 04 92 11 06 94 - [INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM](mailto:INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM) - [WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM](http://WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM)

Graphisme : Hacina AMARA - [www.hacinaamara.com](http://www.hacinaamara.com) - Photos : Jean-Jacques L'HERITIER



pétales&saveurs

La cuisine fleurie d'Yves Terrillon

*Foie gras de canard  
au confit de pétales de rose*



# Foie gras de canard au confit de pétales de rose

## INGRÉDIENTS

1 pot de 120 gr de foie gras de canard au confit de pétales de rose,  
1 pain de campagne, fleur de sel.

*Magnifique  
accord entre la  
finesse du  
foie gras  
et le parfum  
de la rose  
de Grasse.*

## À L'APÉRITIF

Couper des tranches de pain de campagne. Les toaster.  
Réaliser des copeaux de foie gras au confit de pétales de rose avec  
une petite cuillère. Ajouter un peu de fleur de sel.

Déguster sans modération

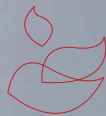
**Bonne dégustation !**

 **pétales&saveurs**  
La cuisine fleurie d'Yves Terrillon

RECETTES ÉLABORÉES PAR YVES TERRILLON

TEL : 04 92 11 06 94 - [INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM](mailto:INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM) - [WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM](http://WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM)

Graphisme : Hacina AMARA - [www.hacinaamara.com](http://www.hacinaamara.com) - Photos : Jean-Jacques L'HERITIER



pétales & saveurs  
La cuisine fleurie d'Yves Terrillon



Ros' Olive®



# Suggestion d'utilisation de Ros'Olive Pâte d'olives au confit de rose

## INGRÉDIENTS

1 pot de 90 gr de *Ros'Olive*, assortiment de légumes crus (carotte, céleri, courgette, concombre).

## À L'APÉRITIF

Eplucher et couper les légumes en petits bâtonnets.

Présenter *Ros'Olive* dans un bol.

Tremper les légumes dans *Ros'Olive* avant de déguster.

Tout simplement tartiner *Ros'Olive*, cette pâte d'olives vertes au confit de pétales de roses, sur de petits toasts à l'apéritif.

Présenter des verrines de fromage de chèvre frais et *Ros'Olive*.

Ajouter *Ros'Olive* dans les œufs brouillés, en fin de cuisson.

Un véritable régal.

## Bonne dégustation !



RECETTES ÉLABORÉES PAR YVES TERRILLON

TEL : 04 92 11 06 94 - INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM - WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM

Graphisme : Hacina AMARA - www.hacinaamara.com - Photos : Jean-Jacques L'HERITIER



pétales&saveurs  
La cuisine fleurie d'Yves Terrillon



*Tagliatelles au confit  
de pétales de rose*



# Tagliatelles au confit de pétales de rose

## INGRÉDIENTS

1 paquet de 250 gr de tagliatelles au confit de pétales de rose,  
20 queues de gambas décortiquées, huile d'olive, sel, poivre, paprika.

## RECETTE CHAUDE (pour 5 personnes)

*Ces tagliatelles  
au goût très subtil,  
floral et parfumé  
accompagnent  
parfaitement  
les crustacés,  
poissons et  
coquillages.*

Cuire les tagliatelles au confit de pétales de rose 7 à 8 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée avec un filet d'huile d'olive. Egoutter et verser les tagliatelles sur un plat creux. Ajouter un filet d'huile d'olive. Faire chauffer une poêle. Verser une cuillerée d'huile d'olive. Ajouter les gambas et les cuire 1 à 2 minutes. Saler, poivrer et ajouter une pincée de paprika. Disposer les gambas sur les tagliatelles et servir bien chaud. Servir les tagliatelles avec du saumon cuit à la vapeur, des coquilles Saint-Jacques.

**Bonne dégustation !**



RECETTES ÉLABORÉES PAR YVES TERRILLON

TEL : 04 92 11 06 94 - [INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM](mailto:INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM) - [WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM](http://WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM)

Graphisme : Hacina AMARA - [www.hacinaamara.com](http://www.hacinaamara.com) - Photos : Jean-Jacques L'HERITIER



pétales&saveurs  
La cuisine fleurie d'Yves Terrillon



*Tagliatelles au confit  
de pétales de violette*



# Tagliatelles au confit de pétales de violette

## INGRÉDIENTS

1 paquet de 250 gr de tagliatelles au confit de pétales de violette,  
5 escalopes de foie frais de canard, pistaches crues,  
sel, poivre, fleur de sel.

*Ces tagliatelles  
au goût très subtil,  
floral et parfumé  
accompagnent  
parfaitement un  
foie gras de  
canard poêlé,  
volailles,  
viandes blanches  
et gibiers.*

## RECETTE CHAUDE (pour 5 personnes)

Cuire les tagliatelles au confit de pétales de violette 7 à 8 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée avec un filet d'huile d'olive. Egoutter et répartir les tagliatelles dans des assiettes creuses. Ajouter un filet d'huile d'olive.  
Couper en dés le foie gras de canard.  
Faire chauffer une poêle. Ajouter les dés de foie gras et les faire cuire 1 à 2 minutes. Saler et poivrer.  
Les verser sur les tagliatelles et répartir les pistaches.

**Bonne dégustation !**



RECETTES ÉLABORÉES PAR YVES TERRILLON

TEL : 04 92 11 06 94 - [INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM](mailto:INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM) - [WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM](http://WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM)

Graphisme : Hacina AMARA - [www.hacinaamara.com](http://www.hacinaamara.com) - Photos : Jean-Jacques L'HERITIER



pétales&saveurs

La cuisine fleurie d'Yves Terrillon



*La collection sucrée*



# *La collection sucrée*



Les sablés pur beurre à la rose où à la violette et les cakes fruits et fleurs confites se dégustent en accompagnement d'un thé, d'un Champagne\* où tout simplement par gourmandise.

**Bonne dégustation !**

 **pétales&saveurs**  
La cuisine fleurie d'Yves Terrillon

RECETTES ÉLABORÉES PAR YVES TERRILLON

TEL : 04 92 11 06 94 - INFO@PETALES-ET-SAVEURS.COM - WWW.PETALES-ET-SAVEURS.COM

Graphisme : Hacina AMARA - www.hacinaamara.com - Photos : Jean-Jacques L'HERITIER

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.