



LES 5 RECETTES  
**INCONTOURNABLES**

avec  
**AMORA**

# EDITO



**UNE RECETTE  
SANS CHICHI POUR  
RÉGALER TOUTE  
LA FAMILLE !**

Découvrez notre nouvelle mayonnaise à travers 5 recettes incontournables et gourmandes !

De quoi préparer de délicieux plats maison, rapides, faciles à réaliser et très gourmands. Alors, prêt à réunir votre tribu autour d'un délicieux moment de partage ?

Avec la mayonnaise Amora®,  
**partagez plus qu'un repas !**



**LA NOUVELLE**

*Mayo de Dijon*

**5** INGRÉDIENTS  
*et c'est tout !*



**UNE RECETTE  
DE MAYONNAISE DE DIJON  
SIMPLE ET TRÈS GOURMANDE !**

Préparée dans la région de Dijon avec 5 ingrédients de qualité : des œufs 100% français de poules élevées en plein air, de l'huile de colza, notre moutarde de Dijon, notre vinaigre de vin blanc, une touche de sel et c'est tout !

Partagez ce qu'il y a de meilleur : une recette sans colorants, ni conservateurs, et de l'huile de Colza.

*L'équipe Amora*



# SOMMAIRE

P.3 Oeufs mimosa

P.4 Poulet et ses légumes de saison

P.5 Filet de saumon à la provençale

P.6 Macédoine de légumes

P.7 Coleslaw



## Oeufs mimosa



Difficulté :  
Facile



Personnes :  
4



Préparation :  
15 min

### INGRÉDIENTS :

4 œufs bio de préférence  
à température ambiante  
De **La Mayo de Dijon  
Amora® 5 ingrédients**  
De la ciboulette  
Du paprika  
Sel et poivre

**1. Faites cuire** vos œufs  
9 mn 30 dans une casserole  
d'eau bouillante salée puis  
trempez-les dans l'eau fraîche.  
Laissez refroidir.

**2. Écalez** vos œufs durs.  
Coupez-les en 2.

**3. Déposez** une pointe  
de mayonnaise dans l'assiette  
et faites-y tenir vos œufs.

**4. Nappez** généreusement  
vos œufs avec de **la Mayo  
de Dijon Amora®**  
**5 ingrédients.**

**5. Terminez** par  
de la ciboulette fraîche  
ciselée en topping  
sur votre mayonnaise  
avec un peu de paprika.



Décorez vos assiettes en famille avec  
**La Mayo de Dijon Amora® 5 ingrédients**  
pour un repas beau et gourmand  
pour toute la famille.



## Poulet et ses légumes de saison



Difficulté :  
Facile



Personnes :  
4



Préparation :  
15 min\*

### INGRÉDIENTS :

1 poulet fermier  
4 gousses d'ail  
1 bouquet de thym  
De la fleur de sel  
De **La Mayo de Dijon Amora® 5 ingrédients**  
De l'huile d'olive  
Des légumes de saison

1. **Préchauffez** le four à 200°.

2. **Mettez** votre poulet dans un plat allant au four.

3. **Frottez** le poulet avec la fleur de sel, le thym, poivrez.

4. **Enfournez** le poulet et les légumes de saison pour 15 mn, baissez ensuite le four à 180°.

5. **Répartissez** les gousses d'ail autour du poulet, et remettre le poulet pour une heure, en arrosant tous les quart d'heure.

6. **Révélez** toute la saveur de ce plat familial avec de La Mayo de Dijon Amora® 5 ingrédients.



Il vous reste du poulet rôti, dégustez le froid accompagné d'une salade fraîche et de **La Mayo de Dijon Amora® 5 ingrédients**



## Filet de saumon à la provençale



Difficulté :  
Facile



Personnes :  
6



Préparation :  
1h

### INGRÉDIENTS :

- 1 filet de saumon de 700g environ
- 12 pommes de terre nouvelles
- 3 brins de thym
- 1 branche(s) de romarin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 2 c. à soupe de **La Mayo de Dijon Amora®**
- 5 ingrédients
- De l'huile d'olive

**1. Préchauffez** le four th 6 (180°). Laver et sécher les pommes de terre. Les couper en deux dans la longueur et les poser dans un plat à four, côté plat vers le haut. Saler et poivrer les pommes de terre puis ajouter une pointe de La Mayo de Dijon Amora® sur chaque demi-pomme de terre. Enfourner et faire cuire 30 minutes.

**2. Posez** le filet de saumon dans un plat, côté peau en dessous. Effeuille le thym et le romarin sur le filet. Arroser d'huile d'olive, saler et poivrer.

**3. Enfourez** le filet de saumon et poursuivre la cuisson 15 minutes à la fin des 30 minutes de cuisson des pommes de terre.



Servir dès la sortie du four avec un petit ramequin de **La Mayo de Dijon Amora®** 5 ingrédients en accompagnement du saumon.



## Macédoine de légumes



Difficulté :  
Facile



Personnes :  
4



Préparation :  
1h

### INGRÉDIENTS :

250 g de carottes  
150 g de navets  
100 g de haricots verts  
100 g de petits pois écosés  
De **La Mayo de Dijon Amora®**  
5 ingrédients

1. **Taillez** les navets et carottes en petits dés de 5 mm de côté.

2. **Faites-les** cuire dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres (mais pas fondants).

3. **Faites** de même avec les petits pois et les haricots. Attention, faites cuire les haricots entiers, vous les couperez en petits tronçons une fois cuits !

4. **Égouttez et rafraîchissez** vos légumes puis essorez-les suffisamment avec du papier absorbant.

5. **Déposez** tous vos légumes dans un saladier puis mélangez bien.

6. **Liez** vos légumes avec une dose gourmande de La Mayo de Dijon Amora® 5 ingrédients.



Idéal également pour un apéro gourmand ! Déposez un peu de **La Mayo de Dijon Amora® 5 ingrédients** au fond de la verrine puis remplissez la avec les légumes.



## Coleslaw



Difficulté :  
Facile



Personnes :  
4



Préparation :  
15min\*

### INGRÉDIENTS :

2 carottes  
400 g de chou blanc  
100 g de fromage blanc  
100 g de **La Mayo de Dijon Amora®**  
**5 ingrédients**  
Ciboulette  
Vinaigre de cidre  
Sucre en poudre  
Sel et poivre  
De l'huile d'olive

**1. Râpez** entièrement le chou et les carottes dans un saladier.

**2. Mélangez** dans un autre récipient, le fromage blanc, de La Mayo de Dijon Amora® 5 Ingrédients, 1,5 cuillères à soupe de vinaigre de cidre, ainsi qu'une pincée de sucre, de sel et de poivre.

**3. Ajoutez** ce mélange aux légumes râpés, mélangez bien le tout.

**4. Mettez** au frais au moins 1h avant de déguster.



Préparez-la en famille, pour un moment encore plus savoureux !



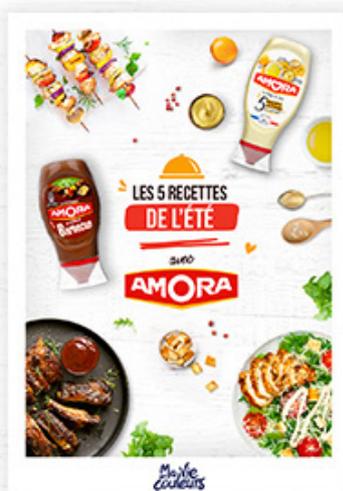
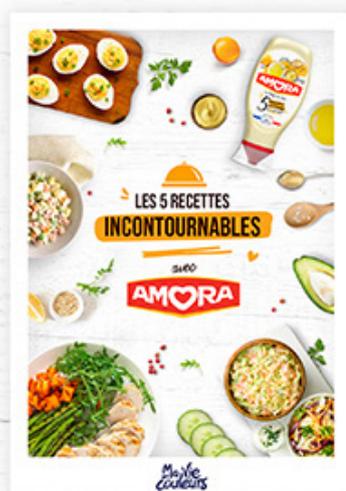
\*Hors temps de réfrigération.



**Bienvenue dans l'univers d'Amora® !**

Rendez-vous sur [Amora.fr](http://Amora.fr) pour découvrir  
tous les livres de recettes Amora®

Pour en profiter, inscrivez-vous sur Ma Vie en Couleurs ou  
connectez-vous à votre compte.



Rendez-vous vite sur le site pour profiter de vos bons de réduction...  
De quoi régaler toute votre famille à prix réduits !