

Version froide

## Salade

Primevères, Antésite

Pour 2 personnes

Préparer la vinaigrette : 1 CS de moutarde, 1 CC de vinaigre de Xérès, 2 CS d'huile d'olive, le jus d'un citron, quelques gouttes d'Antésite Réglisse Anis

Émincer un bulbe de fenouil à l'aide d'une mandoline et citronner les tranches. Répartir dans deux assiettes avec une poignée de frisée, un bouquet de primevères et leurs feuilles, un œuf cuit dur écalé et coupé en tranches, des fines herbes ciselées (ciboulette, cerfeuil, persil...). Servir avec la vinaigrette à l'Antésite.

Version chaude

## Velouté

Carottes, endives, réglisse

Pour 4 personnes : 500 g de carottes, 2 endives, 1 échalote, 20 g de beurre, 1 CS de sucre muscovado (ou de sucre roux), 10 cl de crème fleurette, Antésite Réglisse Anis

1. Couper les endives en deux. Oter le cœur et couper en fines lanières. Eplucher les carottes et les couper en rondelles.

2. Faire revenir l'échalote émincée dans le beurre sans la laisser colorer, puis ajouter les endives et le sucre. Laisser revenir 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter les carottes, remuer et couvrir d'eau. Couvrir et laisser cuire sur feu doux une quarantaine de minutes.

3. Lorsque les carottes sont cuites, mixer au blender avec la crème et assaisonner. Servir chaud avec un trait d'Antésite.