

## Languettes de mangue au crabe

### Ingrédients

1 Mangue  
0,5 Poivron rouge ou 4 tomates cerise  
1 Avocat  
1 Boîte de crabe  
1 Jaune d'oeuf  
8 tranches Pain de mie brioché  
1 cuil. à soupe Moutarde  
Huile d'olive  
Pistils de safran  
Sel - Poivre

### Déroulement

Pelez la mangue, coupez-la en fines languettes. Rincez et essuyez le poivron. Pelez l'avocat, coupez-les en tout petits dés. Egouttez le crabe, émiettez-le et retirez les filaments durs.

Préparez une mayonnaise au safran bien assaisonnée.

Découpez des rondelles dans le pain brioché à l'aide d'un emporte-pièce.

Déposez une languette de mangue sur chaque rondelle, recouvrez de poivron, de crabe et d'avocat, ajoutez ½ cuil. à café de mayonnaise au safran, refermez la languette. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

## Pain brioché

### Ingrédients

600 g de farine  
2 jaunes d'oeuf  
1 cube de levure de boulanger fraîche  
40 g de sucre  
5 g de sel

### Déroulement

mettre dans le bol, la levure, 280 g d'eau, le sucre et régler 1 minute à 37° à vitesse 1,5

ajouter la farine, le sel, 1 jaune d'oeuf et mixer 2 minutes 30 sur fonction épi

mixer 10 secondes fonction sens inverse vitesse 2 afin de décoller la pâte du bol

laisser reposer la pâte dans un saladier dans un endroit tiède ( elle doit doubler de volume)

former cinq boules avec la pâte sans la pétrir une nouvelle fois

poser les moules à cake sur la plaque perforée

déposer les boules dans chaque moule à cake

Dorer le dessus de la pâte à l'aide d'un pinceau avec un jaune d'oeuf

laisser reposer la pâte environ 20 minutes

préchauffer le four

cuire au four 10 minutes à 220°

puis 15 minutes à 160°

si la croûte colore trop vite couvrir d'un papier aluminium

laisser reposer 5 minutes dans le four avant de sortir le pain

le sortir et laisser refroidir puis le démouler

## Lieu jaune, carottes , clémentine et jus de volaille

### Ingrédients

800g de carottes de sable + 8 minis carottes (ou 4 pour faire des bâtonnets)

1 cube volaille blanc et un brun

1 gousse d'ail, 1 oignon

1 blanc de poireau

20cl de vin blanc

Beurre, sel, poivre, huile d'olive, thym

6 clémentines

4 pavés de lieu jaune de 130g

Jeunes pousses ou fleurs ou aneth

### Déroulement

Réhydrater le bouillon volaille blanc avec de l'eau (1 cube pour 50cl)

Laver les carottes et les couper, avec la peau, en fines rondelles.

Les cuire avec le fond blanc et une cuillère de beurre.

Quand elles sont cuites, les mixer longtemps avec un cube de beurre froid pour lisser la purée.

Nettoyer les mini-carottes ou autres carottes que l'on découpe en bâtonnets et les cuire dans de l'aluminium avec du thym, sel et une goutte d'huile d'olive, environ 45mn à 150°.

Pour le jus de volaille, émincer l'oignon, le poireau, taper une gousse d'ail (l'écraser fortement avec couteau plat et l'écraser, elle n'est pas épluchée), et faire revenir le tout dans une casserole avec une goutte d'huile.

Ajouter un bouquet de thym, puis le cube volaille brun et déglacer avec le vin.

Réduire à sec, Ajouter 1/2 l d'eau et réduire jusqu'à obtenir un jus qui tient dans la cuillère sans coller. Passer le jus dans le chinois et ajouter un cube de beurre, assaisonner si besoin.

Presser 4 clémentines. Récupérer le jus filtré et le réduire en caramel.

Réserver. Peler les 2 dernières clémentines et récupérer les segments sans fils blancs.

Réserver pour le dressage.

Saler le lieu, puis le poêler doucement, côté peau, jusqu'à ce que le blanc remonte à la moitié, puis retourner et cuire 30 secondes environ sur l'autre face.

Juste avant de dresser, faire tiédir le caramel de clémentine et laquer le lieu à l'aide d'un pinceau.

### Dressage

Tirer un trait de purée de carottes, placer le lieu sur le trait.

Disposer les mini-carottes, les segments de clémentine, puis le jus de viande

Finir par les pousses d'herbes.

## Fondant poire-myrtille

### Ingrédients

#### *Crumble*

100g de beurre  
100g de sucre glace  
100g de farine  
100g de poudre d'amande

#### *Appareil*

190g de beurre pommade (+ le moule)  
185g de sucre  
40g de poudre d'amande  
3 œufs  
40g de farine (+ le moule)

#### *Couches fruitées*

1 barquette de myrtilles  
½ pot de gelée de myrtille  
2 poires conférence

1 moule à charnière

### Déroulement

Préparez par le crumble en mélangeant le beurre ramolli avec le sucre glace, farine et poudre d'amande.

Couvrez le fond du moule de papier sulfurisé, beurrez-le et farinez-le, disposez une couche de crumble dans le fond.

Badigeonnez de gelée de myrtille, puis répartissez les baies dessus.

Préchauffez le four à 170°.

Préparez l'appareil : mélangez au fouet le beurre pommade avec 160g de sucre et poudre d'amande. Ajouter 2 œufs entiers, séparez le dernier œuf, ajoutez le jaune dans l'appareil, puis la farine, mélangez. Montez le blanc d'œuf en neige en lui incorporant 25g de sucre à la fin, puis incorporez-le au mélange précédent.

Eplucher les poires, les couper en fines lamelles.

Versez l'appareil sur les myrtilles et disposez les lamelles de poires en rosace. Faites cuire 45mn ; laisser refroidir avant de démouler.