

Beurre d'Orange et St Jacques

Ingrédients

30 cl de jus d'orange - Soit le jus de 3 ou 4 oranges.

1 échalote moyenne - Finement ciselée .

20 cl de vin blanc sec.

5 cl (50 g) de crème fraîche liquide.

40 g de beurre.

40 g de sucre en poudre.

Sel.

Poivre Blanc - Pour éviter de tâcher la jolie sauce orangée.

12 St Jacques

Déroulement

Dans une petite casserole, introduire l'échalote, le jus d'orange, le vin blanc et le sucre en poudre. Sur le feu, faire réduire le mélange jusqu'à une consistance sirupeuse mais non caramélisée.

Pendant ce temps cuire les St Jacques aller et retour

Toujours sur le feu, mouiller alors la réduction avec la crème fraîche liquide. Assaisonner en sel et poivre blanc.

Mélanger au fouet . Porter jusqu'à ébullition mais sans réduction cette fois-ci.

Dès l'ébullition atteinte, retirer du feu. Émulsionner au fouet le mélange crémé avec le beurre détaillé en morceaux. Rectifier l'assaisonnement.

Servir aussitôt ou alors réserver au Bain-Marie tiède en mélangeant de temps en temps pour ne pas que cette émulsion fragile ne se délite.

Rôti de Lotte au riz brun à La sauce safran

Ingrédients

1 queue de Lotte
16 tranches fines de Lard
1 queue de Lotte
16 tranches fines de Lard

Déroulement

Faites détailler par votre poissonnier, 4 filets dans la queue de Lotte. Demandez à conserver les parures sans la peau.

Enroulez les filets dans 4 tranches de lard posées côte à côte. Les ficeler à intervalle régulier.

Dans une casserole, faites revenir votre échalote que vous aurez préalablement épluchée et ciselée grossièrement. Ajoutez les parures de poisson et poursuivez la cuisson jusqu'à coloration.

Déglacez avec le vin, puis ajoutez les baies de genévrier, le clou de girofle, la 1/2 cc de safran puis couvrez à hauteur d'eau. Laissez mijoter environ 30 min. Filtré pour récupérer le jus puis faites réduire de moitié. Ajoutez les pistils de safran et maintenez au chaud sans faire bouillir.

Dans une poêle faites dorer les rôtis de Lotte sur toutes les faces avec un peu d'huile d'olive. Les déposer dans un plat allant au four avec les feuilles de laurier, poursuivez la cuisson de 15 min à 180°C, four chaud.

Pendant ce temps, faites cuire votre riz en suivant les instructions de cuisson sur le paquet. Une fois cuit, l'égoutter, le rincer à l'eau froide et le verser à nouveau dans la casserole. Mettre sur le feu afin de le réchauffer et ajoutez 1 cs d'huile d'olive. Bien mélanger.

Prendre la sauce et l'épaissir avec un peu de maïzena délayé dans un fond de verre d'eau froide.

Dressage

Dans chaque assiette, déposez une Lotte coupée en deux. Retirez les fils.

Répartir votre riz et la sauce.

Je fais germer des graines et j'en ai ajouté dans chaque assiette, cela apporte une touche d'amertume.

Servir aussitôt.

Tiramisù à l'ananas et au rhum

Ingrédients

1 petit ananas Victoria
250 g de mascarpone
12 biscuits à la cuiller
2 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
5 cuil. à soupe de sucre
30 g de beurre
1 cuil. à soupe de rhum
1 cuil. à soupe de cacao

Déroulement

Pelez l'ananas, coupez-le en deux et retirez la partie centrale fibreuse. Coupez la pulpe en tranches, puis détaillez chaque tranche en éventails.

Faites chauffer le beurre dans une poêle, mettez les éventails d'ananas, saupoudrez de 1 cuillerée à soupe de sucre et laissez dorer 2 à 3 min.

Dans une jatte, battez au fouet les jaunes d'œuf avec le reste de sucre, ajoutez le mascarpone et battez à nouveau. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

Dans une assiette creuse, diluez le rhum avec une cuillerée à soupe d'eau. Imbibez-en les biscuits coupés en deux.

Répartissez-en la moitié dans des coupes (ou des verrines), couvrez avec l'ananas.

Ajoutez la préparation au mascarpone, en intercalant au milieu une couche de biscuits. Mettez au réfrigérateur au moins 3 h.

Au moment de servir, saupoudrez de cacao à l'aide d'une passette, et éventuellement de perles de sucre.