

St-jacques aux fruits de la passion et endives confites

Ingrédients

16 noix de St-jacques
8 endives
6 fruits de la passion
6 oranges
40 g de beurre
Sel- poivre

Déroulement

Coupez la base des endives et détaillez-les en lanières (dans le sens de la longueur). Réservez.

Coupez les fruits de la passion en deux et grattez la pulpe au -dessus d'un bol en récupérant également le jus.

Pressez les oranges et versez le jus dans une sauteuse, ajoutez les lanières d'endive, le jus et la pulpe des fruits de la passion. Poivrez et laissez cuire sur feu doux environ 20 min.

Rincez et épongez les noix de St-jacques. A l'aide d'un couteau pointu, éliminez le petit muscle sur le côté des noix. Salez et poivrez-les.

Dans une poêle, faites chauffer le beurre et saisissez-y les St-jacques 1 min par face sur feu vif. Disposez aussitôt les endives confites dans 4 assiettes et répartissez les noix. Servez immédiatement

Sorbet coco et ananas grillé

Ingrédients

- 1 ananas Victoria
- 4 tranches fines de pain d'épice
- 4 boules de sorbet noix de coco
- 1 C à soupe de miel
- 5 C à soupe de lait de coco
- 5 C à soupe de jus d'ananas
- 1 C à café d'huile
- 1 C à café de Maïzena
- 1 C à soupe de noix de coco râpée

Déroulement

Ôtez les bords des tranches de pain d'épice puis coupez-le en cubes. Éliminez les extrémités de l'ananas, coupez-le en quatre. Ôtez la partie centrale dure et la peau. Coupez sa chair en cubes. Huilez légèrement au pinceau la plaque d'une plancha (ou utilisez une poêle bien chaude). Faites-y dorer les cubes d'ananas 3 min en les retournant souvent, réservez. A leur place, faites juste chauffer en remuant les cubes de pain d'épice.

Dans une casserole, versez le lait de coco, le jus d'ananas et le miel, mélangez et faites réduire de moitié. Ajoutez la Maïzena diluée avec un peu d'eau froide et mélangez sur feu doux jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.

Dans 4 coupes à glace ou 4 verrines, disposez quelques cubes d'ananas et de pain d'épice, ajoutez une boule de sorbet et versez un peu de sauce chaude dessus. Parsemez de noix de coco râpée et servez aussitôt.

BISCUIT SABLÉ DE NOËL AUX ÉPICES SANS Beurre

Ingrédients

125 g farine de blé t80

60 g sucre complet

50 ml huile de noisette

30 g Maizena

10 ml arôme de vanille

4 g levure chimique

1 oeuf

3 g sel

Mélange d'épices à pain d'épices

Glaçage royal

180 g sucre glace

20 ml jus de citron

1 blanc d'oeuf

Pour 8 biscuits de 8 cm ø

Déroulement

Dans un récipient versez la farine, féculé, l'arôme de vanille, le sucre, le sel si possible de Guérande, la levure et le mélange d'épices. Mélangez les ingrédients secs.

Puis ajoutez l'oeuf et l'huile de noisette. Mélangez au début avec une cuillère en bois puis finissez de pétrir la pâte à la main. Une fois que la boule de pâte est bien homogène, filmez-la au contact avec du film étirable puis mettez-la au frais pendant 1h.

1h plus tard, disposez votre boule de pâte sur un plan de travail, papier ou feuille de cuisson. Saupoudrez légèrement de farine. Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3mm environ. Puis avec un emporte-pièce ou un verre, réalisez des ronds de pâte. Mes biscuits sont grands, car j'ai utilisé un emporte-pièce de 8cmø. Si vous avez un tampon à biscuit c'est après cette étape que vous pouvez l'utiliser.

Préchauffez le four à 170°C et réalisez de nouveau ces étapes de façonnage jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfournez pendant 25 minutes, puis enlevez vos biscuits chauds du four avant de les laisser refroidir sur une grille de refroidissement.

Pendant ce temps réalisez votre glaçage royal en mélangeant sucre glace, blanc d'oeuf et jus de citron. Versez-le dans une poche à douille avec un embout très fin ou dans une poche en silicone (lien dans la présentation de la recette).