

## Avocats aux crevettes

### Ingrédients (8 pers)

4 avocats murs

500 g de crevettes cuites et décortiquées roses (réservez-en quelques-unes pour la décoration)

1 citron

Quelques feuilles de salade

*Pour la sauce mayonnaise :*

2 jaunes d'oeufs

2 c. à soupe de moutarde

6 c. à soupe d'huile d'olive

1 pointe de piment de Cayenne

1/2 c. à soupe de vinaigre

1/2 c. à soupe de cognac

1 c. à soupe de ketchup

### Déroulement

Mettez dans un petit saladier les jaunes d'oeufs, le sel, le piment de Cayenne, la moutarde et le vinaigre. Puis incorporez l'huile en fouettant vigoureusement, et faites monter la mayonnaise. Ajoutez le cognac et le ketchup.

Coupez les avocats en deux, récupérez-en la chair et découpez-la en dés. Arrosez-les de citron. Mélangez délicatement les dés d'avocats, les crevettes et la moitié de la sauce.

Tapissez les avocats d'une feuille de salade et garnissez-les du mélange avocat-crevettes-sauce jusqu'à moitié. Décorez ensuite avec les crevettes restantes, nappez le tout avec le reste de la sauce. Placez vos avocats 30 min au réfrigérateur. Sortez-les et servez aussitôt.

## Saint-Jacques rôties aux algues nori, sauce Ponzu, purée potimarron à l'huile de sésame

### Ingrédients (4 pers)

12 Saint-Jacques

1 filet d'huile d'olive 1 bande d'algue nori

*Sauce Ponzu*

5 cl d'eau

4 cl de sauce soja 1 c. à s. de sucre 2 cl de vinaigre de riz

2 cl de jus de citron Sel

*Purée de potimarron*

1/4 potimarron (250 g)

1 c. à c. d'huile de sésame

### Déroulement

*sauce Ponzu,*

faites chauffer 2 min l'eau avec la sauce soja et le sucre. Ajoutez le vinaigre de riz, le jus de citron et du sel.

*la purée*

Coupez le potimarron en cubes et déposez-les dans une casserole avec un fond d'eau. Laissez ramollir sous couvert 10 min sur feu moyen. Puis mixez avec l'huile de sésame et du sel.

Dans une poêle chaude et huilée, faites cuire les Saint-Jacques 1 min de chaque côté sur feu vif. Ajoutez l'algue nori coupé en fines lamelles.

Servez les Saint-Jacques avec la sauce Ponzu et la purée de courge.

## Bûche chocolat-noisettes

### *Ingrédients (10 pers)*

#### *Pour le biscuit roulé aux noisettes :*

4 œufs  
120 g de sucre  
80 g de farine  
40 g de poudre de noisette  
Pour la ganache au chocolat :

250 g de chocolat noir  
250 g de crème liquide  
50 g de beurre

### *Déroulement*

#### *Ganache*

il va falloir lui laisser le temps de refroidir et de durcir.  
Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.  
Parallèlement, faites chauffer la crème liquide.  
Versez la crème liquide sur le chocolat, en 3 fois, en mélangeant bien après chaque ajout.

Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez pour le faire fondre.

Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps. La ganache est prête quand elle a la consistance d'une pâte à tartiner.

#### *Biscuit roulé.*

Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre

jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Fouettez les blancs en neige et ajoutez-les à la préparation. Pour être sûr de ne pas les casser, ajoutez-les en 3 fois : d'abord une petite partie que vous allez un peu malmener pour détendre la pâte, ensuite le reste en deux fois en y allant plus doucement, toujours avec le fouet.

N'hésitez pas à regarder la vidéo en cas de doute.

Ajoutez ensuite la farine et la poudre de noisette tamisées (c'est important). Incorporez-les délicatement, encore une fois avec le fouet.

Versez la pâte sur une plaque rectangulaire recouverte de papier cuisson. Lissez avec une spatule et enfournez 10 minutes. Je vous conseille de surveiller la cuisson de près car elle peut être variable selon les fours sur une si courte durée. Le biscuit est cuit quand il est coloré et que le dessus ne colle plus au doigt.

Dès la sortie du four, retournez la plaque sur un torchon humide. C'est important car cela va vous permettre de rouler votre bûche sans casser le biscuit. Roulez tout de suite le gâteau dans le torchon et laissez refroidir une dizaine de minutes.

Quand la ganache a bien refroidi, déroulez le biscuit et recouvrez-le de ganache. Roulez de nouveau le biscuit et coupez une extrémité sur 2 cm environ. Placez-la sur le dessus de la bûche. Recouvrez ensuite le tout de ganache au chocolat en vous aidant d'une spatule.

Avec une fourchette, formez des stries afin de faire ressembler votre dessert le plus possible à une vraie bûche.

Laissez au réfrigérateur au moins une heure avant de servir. Vous pouvez préparer la recette la veille,