

Fine tartelette de sarrasin, Saint-Jacques, déclinaison de betterave

Ingrédients(4 pers)

12 Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo

2 Galettes de sarrasin

1 Betterave cuite(chioggia, jaune)

Vinaigrette :

0,25 Betterave cuite

1c à café Moutarde

1c. à soupe Xérès

2c à soupe Huile d'olive

Sel - Poivre

Déroulement

Vinaigrette :

Mixez 1/4 de betterave cuite dans un bol avec la moutarde, le xérès, puis l'huile d'olive, 2 pincées de sel et 1 de poivre (ajoutez un peu d'eau si trop consistant).

Taillez des ronds de galette de sarrasin de la taille d'une sous-tasse. Dans le fond de l'assiette, disposez les dés de betteraves en cercle puis la galette, dessus en rosace, taillez la Saint-Jacques crue en 4 ou 5 rondelles, assaisonnez de fleur de sel, poivre du moulin, huile d'olive, un filet de citron jaune, des copeaux de betteraves de couleurs crues et la vinaigrette de betterave autour.

Astuces et conseils pour Fine tartelette de sarrasin, Saint-Jacques, déclinaison de betterave

Pour gagner du temps, dressez à l'avance votre rosace de Saint-Jacques sur la galette et réservez-la au frais.

Terrine de poissons facile

Ingrédients (8 pers)

500 g de filets de poisson
3 oeufs
20 cl de crème fraîche liquide
10 brins de ciboulette fraîche
20 g de beurre
sel, poivre

Déroulement

Faites préchauffer le four à 200°C (th.7) en y glissant un grand plat rempli d'eau qui servira à cuire la terrine au bain-marie. Rincez puis essuyez la ciboulette dans du papier absorbant, puis ciselez-la finement (vous pouvez la remplacer par de l'aneth, qui se marie a Ensuite, battez les oeufs avec la crème liquide dans un saladier. Hachez les filets de poisson (sans la peau) au robot, et retirez les arêtes si besoin, puis mettez la chair obtenue (en l'égouttant au besoin dans vos mains) dans le saladier. Ajoutez la ciboulette ciselée puis salez et poivrez à votre goût mélangez bien le tout. (Si vous voulez parfumer légèrement, vous pouvez incorporer 2 c. à soupe de vin blanc).

Beurrez un moule à cake, versez-y l'appareil à terrine (c'est à dire le mélange au poisson), placez le moule dans le bain-marie, et enfournez-le pendant environ 1 heure (comme pour un gâteau, la terrine sera cuite quand la lame d'un couteau en ressortira à peine légèrement humide).

À la sortie du four, laissez refroidir la terrine de poissons sur une grille, puis réfrigérez-la. Au moment de la servir, démoulez la terrine sur un plat de présentation et découpez-la en tranches, ou pourquoi pas en cubes. Servez bien froid accompagné de mayonnaise faite maison ainsi que d'une salade verte assaisonnée.

Petits bavaois aux poires et aux noix

Ingrédients (4 pers)

4 poires
1 citron
60 g de cerneaux de noix
25 cl de crème liquide
15 cl de sirop de sucre de canne
40 g de sucre glace
3 feuilles de gélatine alimentaire

Déroulement

Commencez par chauffer le sirop dans une casserole avec 40 cl d'eau et le jus du citron jusqu'à frémissement : plongez-y les poires pelées et épépinées, laissez-les pocher 20 minutes et égouttez-les.

Réservez 1/2 poire pour le décor et réduisez les autres en purée.

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide, essorez-la puis faites-la dissoudre dans la purée de poires encore chaude. Versez 1 cm de cette purée dans le fond de 4 ramequins puis placez-les au réfrigérateur.

Montez ensuite la crème en chantilly puis ajoutez le sucre glace et incorporez-la délicatement à la purée de poires, avec la moitié des noix. Répartissez dans les ramequins puis placez-les au réfrigérateur pendant 12 heures.

Démoulez, décorez de lamelles de poire réservée, parsemez de noix concassées et dégustez aussitôt.