

Mille-feuille de radis noir et pomme au chèvre

Ingrédients

1 radis noir
2 pommes Granny-smith
200 g de chèvre frais
6 oignons nouveaux
50 g de roquette
2 c à soupe de yaourt nature
1 jus d'un citron
1 c à soupe d'huile d'olive
1 petit bouquet de basilic
Sel- Poivre

Déroulement

Crème

Pelez et émincez les oignons. Ciselez le basilic. Rincez, essorez la roquette et hachez-la grossièrement au couteau.

Mélangez le yaourt avec le curry, les oignons et le fromage chèvre écrasé à la fourchette. Ajoutez 1 cuillerée de jus de citron, l'huile, un peu de sel et du poivre. Mélangez avec la roquette et le basilic ciselé, réservez.

Radis

Lavez et brossez le radis, lavez les pommes. Émincez-les finement avec la peau. Arrosez les rondelles de pomme de jus de citron.

Montage

Montez les mille-feuilles en superposant 1 rondelle de radis, un peu de fromage, 1 rondelle de pomme et recommencez une deuxième fois. Procédez de même pour les autres mille-feuilles, et jusqu'à épuisement des ingrédients. Faites-les tenir avec un pic en bois. Dressez sur un plat de service, parsemez de basilic et dégustez bien frais.

Queues de langoustines au chou vert et au beurre de Granny Smith

Ingrédients (pour 4 personnes)

24 queues de langoustines, court bouillon, 1 petit chou vert, 2 verres de jus de pomme, 2 pommes, 1 échalote, 150 g de beurre, 1/2 feuille d'algue Nori, 1 citron, 1 à s. d'huile d'olive, sel et poivre.

Déroulement

Plonger les langoustines 5 minutes dans le court bouillon. Egoutter, retirer les carapaces et réserver.

Verser le jus avec le jus de citron dans une casserole et laisser réduire de moitié sur feu doux. Monter au beurre (100 g) en ajoutant le beurre froid coupé en petits morceaux (fouetter sans arrêt sur feu doux jusqu'à obtenir une sauce liée et onctueuse). Réserver.

Couper les 2 autres pommes en brunoise.

Nettoyer les feuilles de chou, retirer les côtes centrales et blanchir dans une casserole d'eau fortement salée pendant 5 minutes.

Refroidir aussitôt dans un saladier d'eau froide. Egoutter puis presser afin de retirer l'excédent d'eau. Emincer.

Faire chauffer un peu de beurre (environ 25 g) dans une poêle, faire suer une échalote ciselée à feu doux et ajouter le chou émincé.

Couvrir et laisser cuire sans coloration. Assaisonner.

Faire fondre 25 g de beurre avec la cuillerée d'huile dans une autre poêle (l'huile a pour effet d'empêcher le beurre de brunir); ajouter quelques fines lanières de nori. Faire revenir les queues de langoustines dans ce beurre en les arrosant constamment sur toutes les faces.

Petits entremets à la framboise et à la rose

Ingrédients

200 g Petits beurre
70g beurre
200g Petit Suisse
100G de lait
2 c à café d'eau de rose
40g de sirop d'agave
100g de framboises
3g d'agar-Agar
100g de langues de chat

Déroulement

Réduisez les Petits Beurres en poudre puis mélangez-les avec le beurre préalablement fondu.

Disposez des emporte-pièces en forme de cercle de 6 cm sur vos assiettes et ajoutez une bande de papier sulfurisé à l'intérieur. ou du Rhodoid, Ceci vous permettra de démouler plus facilement les entremets.

Tapissez le fond des moules avec la préparation et tassez bien les biscuits à l'aide d'une spatule en bois. Mettre au frais.

Mixez les framboises en purée, vous filtrez pour une consistance homogène.

Versez le jus obtenu dans une casserole et ajoutez le lait, l'eau de rose et le sirop d'agave.

Incorporez l'agar-agar. Portez le tout à ébullition et poursuivez la cuisson de 2 minutes.

Laissez la préparation légèrement tiédir puis mélangez-la avec les Petits Suisses.

Versez la crème obtenue dans les emporte-pièces. Mettre au frais durant au minimum 4 heures.

Avant de servir, démoulez très délicatement les entremets. Taillez les langues de chat et disposez-les tout autour.

Pour finir

Ajoutez quelques framboises fraîches.