Bouchées de melon, mozarella, tomate & basilic

Ingrédients

1 melon
Une dizaine de tomates cerise
5 tranches de jambon cru
125 g de mozzarella
20 feuilles de basilic
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de vinaigre balsamique

Déroulement

Couper le melon en deux, ôter les graines et prélever des boules à l'aide une cuillère parisienne.
Couper la mozzarella en petites tranches.
Diviser les tranches de jambon en deux dans la longueur.
Étaler le jambon, déposer une feuille de basilic à l'extrémité de chaque tranche, replier le jambon, déposer une tranche de mozzarella, replier à nouveau le jambon, déposer une boule de melon, replier. Déposer une feuille de basilic, replier encore le jambon.
Terminer en ajoutant une tomate cerise. Embrocher le tout sur des piques.
Préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Déposer les bouchées dans cette dernière, assaisonner.
Laisser mariner au frais 30 minutes avant de déguster.

Moqueca de lotte (cuisine brésilienne= ragout de poisson épicé)

Ingrédients

600 g Queue de lotte (sans peau et sans arêtes)
5 Petites tomates
2 Oignons doux
2 Petits piments oiseaux
15 cl (150g)Lait de coco
2Citrons verts
1 c. à s Huile d'olive, Sel et poivre
1 Bouquet de coriandre
1 Poivron rouge

Déroulement

Coupez la lotte en morceaux et déposez-les dans un plat. Arrosez du jus des citrons verts, assaisonnez. Couvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant 1 h.
Épluchez les oignons et détaillez-les en fines tranches. Coupez les tomates en quartiers, épépinez le poivron et taillez-le en fins bâtonnets.
Faites chauffer une cocotte sur feu moyen avec l'huile, déposez les oignons dans le fond, puis les tomates en quartiers, ajoutez les piments épépinés et hachés et laissez cuire à couvert 10 à 15 min sans mélanger.
Déposez les morceaux de lotte par-dessus, puis mouillez avec le lait de coco. Complétez avec un peu d'eau pour arriver à hauteur. Couvrez et faites cuire à frémissement 10 min.
Parsemez le plat de coriandre au moment de servir. Accompagnez d'un riz blanc.

Gâteau roulé aux fraises

Ingrédients

Génoise
4 œufs
100g De sucre
125g de farine
Chantilly
250g de fraises
25cl(250g) de crème fraiche légère froide
1 sachet de chantifix
20g de sucre x 2
100 g de fromage blanc
Sucre vanillé
OU 25cl de creme fraiche 30% froide
20g de sucre

Déroulement

Génoise
Munissez-vous de 4 œufs et séparez les blancs des jaunes. Blanchissez les jaunes en les fouettant vigoureusement avec 100 g de sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.
Incorporez peu à peu 125 g de farine tamisée tout en mélangeant pour homogénéiser le tout.
Il ne vous reste plus qu'à monter les blancs en neige pour les intégrer délicatement à la pâte avec une maryse,
Coulez l'appareil sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et enfournez 8 min dans un four préchauffé à 180°C.
Une fois la génoise cuite, retirez-la de la plaque, ôtez le papier cuisson puis déposez-la sur un linge propre et humide. Roulez-la tant qu'elle est encore chaude pour qu'elle épouse sa forme finale (et ne se casse pas au moment du montage).

la chantilly light ou pas aux fraises
Lavez, équeutez et taillez 250 g de fraises en petits dés (gardez-en quelques-unes entières pour la déco).
Montez ensuite la chantilly. Vous connaissez le secret pour la réussir ? La crème, le saladier et les fouets du batteurs doivent être bien froids. Côté proportions, comptez 25 cl de crème liquide légère, 1 sachet de Chantifix (pour permettre une bonne tenue) et 20 g de sucre.
Dans un saladier à part, mélangez 100 g de fromage blanc, 20 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé et les dés de fraises. Incorporez ensuite la chantilly fraîchement montée. Mélangez à la maryse
le montage du gâteau roulé aux fraises
Vient enfin le moment d'assembler toutes les préparations. Garnissez la génoise de chantilly aux fraises et roulez le gâteau avec précaution. Réservez au frais au moins 1 heure avant de déguster. Pour la touche finale, surmontez votre roulé des fraises entières réservées avant de servir.