

## Verrine de lentilles au curry, flétan fumé et pomme verte

### Ingrédients

200 g de lentilles vertes  
25 cl de bouillon de volaille  
2 c. à soupe de double concentré de tomate  
20 cl de crème de coco  
1 citron vert  
1 c. à soupe de curry  
2 tranches de flétan fumé  
1 pomme verte  
1 branche de coriandre  
sel, poivre

### Déroulement

Rincez abondamment les lentilles. .

Versez-les dans une casserole avec le bouillon.

Couvrez et portez à ébullition.

Aux premiers bouillons baissez le feu au minimum et faites cuire pendant 10 min.

Coupez le feu et comptez encore 10 min. toujours à couvert.

Ajoutez la crème de coco, le concentré de tomate, le jus de citron et le curry.

Remettez sur le feu pendant environ 10 min. en mélangeant régulièrement.

Laissez tiédir et ajoutez une demi pomme coupée en petits dés.

Répartissez dans des verrines.

Ajoutez le flétan fumé coupé en lanières et parsemez de coriandre ciselée.

Éplucher les pommes et les couper en petits cubes les arroser de jus de citron.

Faire fondre le beurre et ajouter les cubes de pommes. Faire revenir légèrement et ajouter 2 c-a-soupe de sucre brun.

Laisser caraméliser tranquillement quelques minutes.

Saupoudrer de cannelle et mélanger laisser cuire 1 minute environ ou jusqu'à obtenir une belle couleur caramélisée.

Retirer les pommes et ajouter à la poêle le jus d'orange, racler le fond afin d'en extraire le suc des pommes. Laisser quelques minutes à petits bouillon jusqu'à réduction de moitié. Retirer et laisser refroidir.

## Cassolette de saint jacques au cidre raffinée et savoureuse

### Ingrédients (4 pers)

12 A 16 noix de st jacques suivant grosseur  
30 Gr de farine  
30 Gr de beurre  
3 Pommes acides(Boskoop, granny)  
Une demi bouteille de cidre doux  
25 Cl de crème fraîche  
1/2 Cuil. A café de cannelle  
Poivre blanc moulu  
Sel

### Déroulement

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, remuer a la spatule, réserver. Peler les pommes. Évider-les, couper les en dés. Dans une casserole, verser le cidre, ajouter les pommes. Sur le feu, petite ébullition, laisser réduire 10 a 12 minutes, ajouter la crème, cuire 5 minutes, puis verser sur le roux, fouetter doucement, faire cuire 6 a 7 minutes, saler, poivrer, ajouter la cannelle. Réserver.

Préparer les 8 Cassolettes, une poêle sur feu vif un peu de beurre et d huile, faire revenir les noix de st jacques, flamber calvados, repartir les st jacques dans les cassolettes, le jus de la poêle dans la sauce. Mixer la sauce, chauffer la sauce si nécessaire, verser dans les cassolettes.

Server aussitôt

## Tiramisu pommes caramélisées et spéculoos

## Ingrédients

Pommes caramélisées  
4 pommes moyennes  
1/2 c-a-c de cannelle  
100 ml de jus d'orange  
beurre  
biscuits spéculoos réduit en poudre  
3 oeufs  
250 g de mascarpone  
3 c-a-soupe de sucre

## Déroulement

Éplucher les pommes et les couper en petits cubes les arroser généreusement de jus de citron.

Faire fondre le beurre et ajouter les cubes de pommes. Faire revenir légèrement et ajouter 2 c-a-soupe de sucre brun.

Laisser caraméliser tranquillement quelques minutes.

Saupoudrer de cannelle et mélanger laisser cuire 1 minute environ ou jusqu'à obtenir une belle couleur caramélisée.

Retirer les pommes et ajouter à la poêle le jus d'orange, racler le fond afin d'en extraire le suc des pommes. Laisser quelques minutes à petits bouillon jusqu'à réduction de moitié. Retirer et laisser refroidir.

Commencer par séparer les blancs des jaunes

Faire blanchir les jaunes avec le sucre.

Ajouter la crème mascarpone et battre jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Monter les blancs en neige ferme.

Incorporer délicatement les blancs à la préparation précédente à l'aide d'une spatule en 3 fois afin de ne pas casser les oeufs.

Placer les biscuits spéculoos dans un sac Ziploc et refermer. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie écraser les spéculoos.

Le montage du tiramisu aux pommes caramélisées

Verser 1 c-a-soupe de biscuits spéculoos dans le fond des coupelles. Arroser de quelques gouttes de sirop de pommes.

Recouvrir d'une couche de crème mascarpone.

Ajouter ensuite une couche de pommes caramélisées.

Ajouter une couche de crème mascarpone.

Recouvrir de spéculoos émiettés.

A l'aide d'une poche à douille lisse garnir le contour de la surface

et déposer une petite cuillère à café de pommes caramélisées au centre de la coupelle.

Parsemer de Spéculoos ou pas et placer au frais.