

Petits pains d'épices au foie gras

Ingrédients (16 pièces- 4 pers)

6 tranches de pain d'épices
120 g de foie gras mi-cuit
4 cuil. à soupe de confit de figues
10 cl de crème fraîche ou liquide
3 feuilles de gélatine
5 cl de porto + 1 cuil. à soupe
Piment d'Espelette, sel, poivre.

Déroulement

Portez à frémissements les 5 cl de porto avec 1 cuil. à café d'eau. Hors du feu, faites-y fondre la gélatine réhydratée et essorée. Réfrigérez.

Taillez le foie gras en morceaux. Faites-en fondre la moitié dans une casserole sur feu doux avec le reste de porto. Ajoutez la crème et le reste de foie gras. Mixez. Salez, poivrez.

Transvasez la crème de foie gras dans une poche à douille cannelée. Réservez dans le réfrigérateur.

Taillez des disques de 3 cm dans les tranches de pain d'épices à l'aide d'un emporte-pièce. Tartinez-les de confit de figues puis déposez une rosette de crème de foie gras. Décorez de gelée de porto hachée et d'une pincée de piment d'Espelette.

Verrine avocat crevettes St Moret

Ingrédients (4 pers)

12 Crevettes roses décortiquées
2 Avocats bien mûrs
2 Tomates
100g Fromage frais type Saint-Moret
10cl Crème liquide entière très froide
4 Brins d'aneth
1 Filet d'huile d'olive
0,5 Jus de citron

Déroulement

Epluchez les avocats et écrasez-les à la fourchette dans un saladier avec le jus de citron et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Fouettez la crème liquide en chantilly. Incorporez le fromage frais, salez et poivrez.

Coupez les tomates en dés. Mélangez avec la crème de balsamique.

Répartissez les tomates dans des verrines, ajoutez l'avocat puis les crevettes décortiquées. Surmontez de chantilly au fromage frais à l'aide d'une poche à douille. Parsemez d'aneth ciselé. Dégustez bien frais.

MAGRET DE CANARD AUX AGRUMES ET SON ECRASE DE POMMES DE TERRE A L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE

Ingrédients (6 pers)

2 magrets de canards

1 orange

1 clémentine

Vinaigre Basalmique

1 cuillère à café de miel

Sel et poivre

800 g de pommes de terre spécial purée

3 cuillères à soupe d'huile de truffe blanche(peut être remplacée par huile de noix ou noisette)

Déroulement

Faire cuire les pommes de terre dans une grande cocotte remplie d'eau salée. Quand elles sont cuites, les déposer dans un grand saladier, y ajouter l'huile de truffe blanche, et les écraser à la fourchette pour obtenir des petits morceaux grossièrement hachés.

Dresser sur l'assiette avec un cercle à pâtisserie et réserver au chaud. Dessiner un quadrillage avec un couteau bien aiguisé sur la peau du magret.

Mettre une poêle antiadhésive à chauffer et quand elle est bien chaude, déposer les magrets côté chair en premier. Laisser dorer quelques minutes puis les retourner.

Attendre que la peau dore et baisser le feu. Laisser cuire environ dix minutes (selon le poids du magret, la viande doit être rosée à l'intérieur) et réserver au chaud..

Déglacer le suc de cuisson dans la poêle avec un trait de vinaigre balsamique puis sur feu doux, ajouter le jus de l'orange, le jus de la clémentine, le miel et rectifier l'assaisonnement.

Sur une planche, découper le magret en tranches fines, les disposer dans une assiette autour de l'écrasé de pommes de terre puis napper de sauce aux agrumes.

Pavlova mangue et fruits de la passion

Ingrédients (6 pers)

MERINGUE :

Blanc(s) d'œuf(s) 3

Sucre en poudre 90 g

Sucre glace 90 g

Quelques gouttes de Jus de citron

Fécule de maïs 1 c. à soupe

LA CRÈME :

Crème liquide entière (bien froide) 20 cl

Mascarpone 50 g

Sucre en poudre 10 g

Déroulement

Coupez la mangue en petits cubes.

Dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau et 40 g de sucre en poudre, ajoutez la pulpe des fruits de la passion.

Préchauffez le four à 170°C.

Fouettez les blancs en neige jusqu'à ce que le mélange devienne moussieux. Ajoutez alors progressivement le sucre en poudre et fouettez pendant environ 5 minutes, à vitesse rapide. La meringue doit être bien ferme et former un bec d'oiseau.

A l'aide d'une Maryse, incorporez ensuite le sucre glace, le jus de citron et la fécule de maïs au mélange.

Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Donnez à votre meringue la forme d'un disque, légèrement creusé au centre.

Enfournez 1 heure 15 mn à chaleur tournante, baissez le four à 120°C.

Laissez-la refroidir dans le four éteint.

Fouettez la crème liquide à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Ajoutez ensuite le mascarpone et le sucre en poudre. Fouettez encore 1 petite minute.

Quand la meringue est bien froide, recouvrez-la de crème fouettée.