

Filet de dorade à la crème safranée

Ingrédients

20 cl de crème légère fluide
1 filet d'huile d'olive
1 échalote
150 g de Tomate pelées
0.10 g de Safran
2 filets de dorades
50 g de farine
36 haricots verts
6 tranches de Poitrine de porc fumé
Un cube de bouillon de veau
1 noisette de beurre
Quelques Brins d'aneth
Sel
Poivre

Déroulement

Faire revenir une échalote finement ciselée dans un filet d'huile d'olive.

Ensuite, ajouter les tomates pelées égouttées, réduire.

Sel poivre, ajouter la crème avec le safran.

Réduire et réserver.

Cuire les haricots verts dans le bouillon de veau avec du sel et du poivre pendant une quinzaine de minutes.

Une fois les haricots refroidis, réaliser des fagots de 6 haricots en les enroulant d'une tranche de lard. Ficeler et réserver.

Lever les filets de la dorade et les fariner.

Réchauffer la crème safranée, faire revenir les fagots d'haricots dans une petite noisette de beurre et cuire les filets de dorade.

Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et cuire les filets de dorade quelques minutes de chaque côté. Sel et poivre.

Servir la dorade nappée de crème safranée et parsemer de brins d'aneth ciselés.

Mousse de fraises au mascarpone

Ingrédients

350g de fraises
125g de mascarpone
15g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
2 blancs d'oeufs

Déroulement

Commencez par laver soigneusement les fraises. Réservez-en 4 entières pour la décoration finale. Équeutez les autres, puis mixez-les à l'aide d'un blender ou d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un coulis bien lisse. Ce coulis de fraises va parfumer naturellement la mousse tout en lui apportant une belle couleur rosée et appétissante.

Dans un saladier, versez le mascarpone. Ajoutez le sucre en poudre ainsi que le sachet de sucre vanillé. Fouettez énergiquement jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et homogène. Incorporez ensuite le coulis de fraises au mélange mascarpone-sucre et mélangez bien pour répartir uniformément les saveurs.

Dans un autre récipient, montez les blancs d'œufs en neige bien ferme à l'aide d'un batteur électrique. Cette étape est essentielle pour apporter de la légèreté et de l'onctuosité à votre mousse. Une fois les blancs bien montés, incorporez-les délicatement à la préparation aux fraises à l'aide d'une spatule, en effectuant des mouvements enveloppants pour ne pas les casser.

Répartissez ensuite la mousse obtenue dans quatre ramequins ou verrines individuelles. Lissez la surface avec le dos d'une cuillère si besoin, puis placez les ramequins au réfrigérateur pendant au minimum deux heures. Ce temps de repos est indispensable pour que la mousse prenne une belle texture ferme et légère à la fois.

Juste avant de servir, décorez chaque portion d'une fraise fraîche coupée en deux ou laissée entière, et ajoutez quelques billes de chocolat pour une touche croquante et gourmande.