

Tartare de saumon aux agrumes

Ingrédients(4 pers)

400g Filet de saumon frais
150g Saumon fumé
1 Pamplemousse rose
2 Citrons
2 Oranges
2 échalotes
2 Brins d'aneth
2 cuil. à soupe Huile d'olive
Sel- Poivre

Déroulement

Retirez la peau du saumon frais, ainsi que les éventuelles arêtes. Placez-le 10 min au congélateur, puis hachez-le grossièrement avec un couperet ou un grand couteau. Hachez aussi le saumon fumé. Pelez et émincez finement les échalotes. Pelez les agrumes à vif, prélevez les quartiers en éliminant les membranes et coupez-les en petits dés. Récupérez le jus.

Mélangez le jus des agrumes avec l'huile d'olive. Salez, poivrez. Mélangez tous le poisson, les fruits, les échalotes, la sauce et l'aneth finement ciselé. Réservez 30 min au réfrigérateur.

Répartissez ce tartare dans des coupes rafraîchies et servez avec des toasts grillés ou des blinis tout chauds.

Magret de canard aux épices et à l'orange, patates douces rôties

Ingrédients (4 pers)

2 magrets de canard de 400 g
800 g de patates douces
4 clous de girofle
3 oranges bio
1 c. à soupe bombée de thym
4 étoiles de badiane
2 baies de genièvre
2 c. à soupe de miel
2 échalotes
4 gousses d'ail
Huile d'olive
Sel- Poivre

Déroulement

Préchauffez le four à 180°C. Lavez les patates douces. Coupez-les en rondelles épaisses. Mettez-les dans un saladier avec les gousses d'ail entières et arrosez-les de 2 c. à soupe d'huile d'olive et de thym. Mélangez bien avec les mains. Salez et poivrez. Répartissez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfournez pour 20 à 25 min : elles doivent être tendres.

Pendant ce temps, prélevez le zeste de deux oranges et pressez-les pour recueillir leur jus. Versez le jus dans une casserole avec le miel et mélangez. Coupez la dernière orange à vif et prélevez les suprêmes. Épluchez et émincez les échalotes. Ajoutez dans la casserole: les échalotes, les étoiles de badiane, les clous de girofle ainsi que les baies de genièvre et faites chauffer jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux. Retirez les clous de girofle et les baies de genièvre. Gardez les étoiles de badiane pour la décoration. Ajoutez les suprêmes d'orange dans la sauce.

Retirez la membrane blanche sur la chair des magrets. Entaillez la peau en formant des croisillons à l'aide d'un couteau. Salez et poivrez. Faites cuire dans une poêle, côté peau, 7 min, à feu moyen. Retournez les magrets et poursuivez la cuisson 5 min. Laissez reposer les magrets 5 min avant de les découper en tranches épaisses. Arrosez les magrets de jus aux suprêmes d'orange. Servez avec les patates douces et les gousses d'ail rôties.

Fondant aux amandes et framboises

Ingrédients

Poudre d'amandes 200 g

Sucre en poudre 150 g

Oufs 4

Beurre fondu 150 g

Extrait d'amande 1 c. à café

Framboises fraîches 200 g

Déroulement

Préchauffez votre four à 180 °C (chaleur tournante de préférence).

Beurrez et farinez un moule à gâteau de 20 cm de diamètre

Mélanger la base du gâteau

Dans un grand bol, mélangez la poudre d'amandes et le sucre en poudre à l'aide d'un fouet

Ajoutez les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout.

Versez le beurre fondu dans la préparation et ajoutez l'extrait d'amande. Mélangez délicatement jusqu'à obtenir une pâte homogène et légèrement brillante.

Ajouter les framboises et enfourner

Versez la moitié de la pâte dans le moule préparé. Répartissez les framboises fraîches de manière uniforme, puis recouvrez avec le reste de pâte. Cela permet aux framboises de rester bien réparties sans toutes tomber au fond du gâteau.

Étape 5 : Cuisson du fondant

Enfournez pour 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.

Étape 6 : Refroidissement et dégustation

Laissez refroidir le gâteau dans le moule avant de le démouler délicatement. Servez à température ambiante pour profiter pleinement

de sa texture fondante et de l'équilibre parfait entre amande et framboise.