

Bûche crevettes avocat citron vert

Ingrédients

Pour la génoise

- 4 œufs entiers
- 80 g de farine de blé tamisée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 pincée de sel fin
- Poivre blanc moulu, au goût
- 1 cuillère à café de levure chimique

Pour la garniture

- 300 g de crevettes décortiquées et cuites
- 2 avocats mûrs ou 300g
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à café de zeste de citron vert finement râpé
- 150 g de fromage frais type Philadelphia ou Saint-Môret
- 1 échalote ciselée
- 2 c à soupe de crème fraîche épaisse (légère ou pas)
- Ciboulette

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes avec l'huile d'olive, le sel et le poivre blanc. Incorporer la farine et la levure chimique tamisées. Monter les blancs en neige ferme, puis les incorporer délicatement à l'appareil. Étaler la pâte uniformément sur une plaque rectangulaire recouverte de papier cuisson. Enfourner 8 à 10 minutes jusqu'à ce que la génoise soit cuite mais souple. Rouler aussitôt dans un torchon propre et humide afin de former la spirale. Laisser refroidir.

Éplucher les avocats, retirer les noyaux et écraser la chair à la fourchette pour obtenir une purée lisse. Ajouter le jus et le zeste de citron vert pour préserver la couleur et apporter de la fraîcheur. Incorporer le fromage frais et la crème, fouetter légèrement. Ajouter l'échalote hachée, les herbes, le sel et le poivre. Mélanger délicatement. Réserver au réfrigérateur.

Décortiquer les crevettes si besoin. Couper les crevettes en petits morceaux, en réserver quelques-unes entières pour la décoration. Mélanger les morceaux de crevettes à une partie de la crème d'avocat pour les enrober. Ajuster l'assaisonnement selon le goût avec du sel ou du citron supplémentaire.

Dérouler délicatement la génoise refroidie. Étaler uniformément la crème d'avocat en conservant une fine couche pour la couverture extérieure. Répartir les crevettes sur la crème, en laissant 2 cm de marge sur les bords. Rouler délicatement la génoise en serrant légèrement. Emballer le rouleau dans un film alimentaire et réfrigérer au moins 2 heures.

Retirer le film. Placer la préparation sur un plat. Napper le dessus avec la crème d'avocat restante pour un effet lisse. Décorer avec les

crevettes entières, des rondelles de citron vert et des brins d'herbes fraîches. Ajouter un filet d'huile d'olive pour la brillance.

Tarte aux fraises

Ingrédients

Pour la croûte

200 g Biscuits sablés Type spéculoos ou petits-beurre.

100 g Beurre fondu Pour lier la croûte.

1 cuillère à soupe Sucre Facultatif, pour sucrer la croûte.

Pour la garniture au mascarpone

200 g Mascarpone Ingrédient principal de la garniture.

160 ml ou g Crème liquide entière Ou crème légère pour une version plus légère.

80 g Sucre glace pour sucrer la garniture.

1 cuillère à café Extrait de vanille Pour aromatiser la garniture.

1/2 jus Citron Pour acidifier la garniture.

Pour la décoration

250 à 300 g Fraises fraîches Pour décorer la tarte.

Quelques Feuilles de menthe Pour la garniture, facultatif.

Déroulement

Émiettez les biscuits sablés dans un saladier jusqu'à obtenir une texture fine.

Ajoutez le beurre fondu et le sucre (si utilisé). Mélangez jusqu'à homogénéité.

Versez le mélange dans un moule à tarte et tassez fermement pour former la croûte.

Préchauffez le four à 180°C et enfournez la croûte pendant environ 10 minutes. Laissez refroidir.

Dans un grand bol, incorporez le mascarpone, la crème liquide, le sucre glace, l'extrait de vanille et le jus de citron.

Fouettez le mélange à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance légère et crémeuse.

Versez la garniture au mascarpone sur la croûte refroidie et étalez uniformément.

Placez la tarte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour que la garniture prenne.

Avant de servir, lavez et équeutez les fraises, puis disposez-les sur la garniture.

Ajoutez quelques feuilles de menthe pour la décoration.