

1. CREVETTE COCKTAIL EXOTIQUE



Pour 10 petites verrines :

Faune 2010, DAUMAS GASSAC

Espuma :

15 cl de lait coco
3 blancs œufs
1 pointe de curry, sel

Mix crevettes, avocat :

10 Gambas
1 banane, 1 avocat
1 citron vert

- Mélanger le lait de coco, le curry, les blancs d'œufs et le sel, et mixer au Blender. Passer au chinois et verser dans un siphon et gazer. Mettre au frigo (couché) au moins pendant 2-3h (peut donc se faire la veille)
- Couper la banane et l'avocat en petits dés, et tout de suite arroser avec le jus de citron et les zestes et mélanger (peut se faire quelques heures à l'avance, mais pas bien plus).
- Cuire les gambas et laisser refroidir et couper en petit cubes et mélanger aux avocats.
- mettre en verrines juste avant de servir : d'abord répartir le mix avocat/crevettes (2/3 du verre) puis l'espuma (1/3) – qui tombe très vite.

Notes : c'est très bon, et c'est très bien avec de la banane d'ailleurs (pourtant, je ne suis pas amateur), par contre, on peut surement en mettre moitié moins.

Il faut le siphon pour cette recette (il ne sera pas aisé de monter le lait de coco en chantilly, dit-il, mais en fait j'essayerais bien, d'après H. This il n'y a pas de raison).

On pourrait éventuellement laisser les gambas entières ou en faire une couche à part.

3. TARTARE DE SAUMON ET ESPUMA D'ASPERGES BLANCHES



Pour 4 verrines (grosses portions)

Vignola rosé 2010, RENUCCI

Tartare :

600 gr de saumon frais
Jus de 2 citrons verts et les zestes
Ciboulette, aneth
Piment d'Espelette, sel

1 Echalote
Déco : 3 fruits de la passion
Chantilly :
250 gr d'asperges blanches
50 cl de crème liquide

- Eplucher les asperges et les cuire dans la crème pour qu'elles deviennent très tendres.
- Saler et poivrer, ajouter le jus de citron, mixer finement, et passer au chinois. Laisser refroidir et verser au siphon et mettre au frigo (peut se faire la veille).
- Couper le saumon en petits morceaux. Ciseler l'échalote et la ciboulette et mélanger le saumon, la ciboulette, l'échalote, le jus et les zestes de citron, et le piment d'Espelette (faire 30-60 min avant de servir, pas bien plus)
- Mettre en verrines juste avant de servir : au fond le tartare, puis bien couvrir avec de la chantilly, puis couper le fruit de la passion et décorer les verrines avec une cuillère de pulpe.

Notes : ça fait sûrement au moins pour 6. On peut monter la crème d'asperge en chantilly de façon classique. La chantilly d'asperges est très bonne, à essayer dans d'autres combinaisons. Le fruit de la passion se marie très bien avec le reste, donc ça vaut le coup de ne pas laisser tomber par commodité.

2. VERRINE FOIE GRAS MANGUE et EPICES



Pour 12 petites verrines

Faune 2010, DAUMAS GASSAC

Chutney :

2 mangues
100 gr de sucre en poudre
1 gousse d'ail
2 étoiles de badiane
Cardamome (poudre)
1 pincée de cannelle en poudre

Crème de foie gras :

50 cl de crème liquide
180 gr de foie gras mi-cuit.
3 œufs

Décor :

2 CS de vinaigre blanc

- Eplucher les mangues et les couper en petits dés. Mettre dans une casserole avec les autres ingrédients (la gousse juste coupée en deux et la badiane entière) et cuire à feu doux en remuant de temps en temps. Le mélange doit être onctueux. Laisser refroidir.
- Mixer la crème et le foie gras coupé en petit morceaux et les œufs. Assaisonner et passer au chinois.
- Mettre un fond de chutney de mangue dans les verrines et verser l'appareil au foie gras dessus. Puis, cuire au four à 100°C pendant 25 à 40 minutes selon la taille des verrines.
- Refroidir et réserver au frigo. Pour servir décorer avec une goutte de vinaigre balsamique.

Notes :

Peut être entièrement réalisé la veille (au moins le chutney qui doit refroidir).
Le chutney seul, la crème de foie gras, seul, ainsi que la combinaison sont excellents.

4. VERRINE MOUSSE CITRON VERT ET FRAISES, ESPUMA BASILIC (dessert)



Pour 6 personnes

Pacherenc du Vic Bilh 2009, LAPLACE

Mousse :

3 œufs
250 gr de mascarpone
50 gr de sucre
1 citron vert (zeste+jus)

20 cl de crème liquide
20 feuilles de basilic

Fruit :

250 gr de fraises
Menthe poivrée

Chantilly :

- Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre et faire blanchir. Ajouter le jus de citron et les zestes, puis le mascarpone. Fouetter les blancs en neige et mélanger délicatement les deux préparations. Utiliser une poche à douille pour mettre au fond des verrines et entreposer au froid (quelques heures à l'avance ou la veille)
- Laisser macérer les feuilles de basilic dans la crème pendant 2 heures environ. Filtrer la crème et monter en chantilly (au siphon).
- Couper les fraises en petits morceaux et ciseler la menthe dessus. Verser une cuillère à soupe de liqueur de fraise et un peu de sucre (c'était bien sans la liqueur)
- Dressage : verser les fraises sur la mousse et la chantilly au basilic dessus.

Notes :

Tout est bon individuellement et en combinaison. La chantilly au basilic ((presque) pas sucrée) est à retenir absolument.

Utiliser une pince à linge pour éviter que la poche à douille fuie le temps de la remplir.

Si on remplit en laissant la pointe de la poche à douille dans la mousse, on obtient une préparation bien lisse.