

HUÎTRES ET GELÉE DE PONZU

Tapas facile et abordable

24 PIÈCES

PRÉPARATION : 30 MINUTES

24 HUITRES N°2

GELÉE DE PONZU

100 G DE JUS DE PAMPLEMOUSSE

40 G DE JUS DE CITRON JAUNE

60 G DE JUS D'ORANGE

20 G DE SAUCE SOJA SALÉE

10 G DE SUCRE

3 G DE GÉLATINE

FINITION

3 BRINS DE CIBOULETTE

8 SUPRÊMES D'ORANGE

50 G DE NAVET DAÏKON
RÂPÉ (AU MICROPLANE)

• Ouvrir et décortiquer les huîtres, et garder la coquille creuse. Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.

• Gelée : mélanger tous les ingrédients, faire tiédir puis ajouter la gélatine ramollie.

• Mettre sur glace 25 minutes.

• Disposer les huîtres dans les coquilles puis ajouter une cuillère à café de gelée.

• Couper les suprêmes en 3 et disposer un morceau dans chaque huître.

• Presser le navet pour en extraire le jus et ne garder que la pulpe, diviser en 24 petits tas.

• Puis ajouter sur chaque huître.



BISQUE CRÉMEUSE DE TOURTEAUX ET RAVIOLES DE CHAIR

Entrée assez facile et abordable

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 45 MIN

CUISSON : 1 H 30

CUISSON DES PINCES DE TOURTEAUX
4 PINCES DE TOURTEAUX • 2 L D'EAU
50 G DE GROS SEL • 50 G DE
CAROTTE/OIGNON /FENOUIL • 20 G
DE GINGEMBRE • 1 PETIT PIMENT DE
CAYENNE • 1 PETIT BOUQUET GARNI

BISQUE DE TOURTEAUX

2 TOURTEAUX DE 1 KG
150 G DE CAROTTES • 150 G
D'OIGNON • 150 G DE FENOUIL
150 G DE POIREAUX • 4 GOUSSES D'AIL
6 BADIANES • ½ CITRON VERT
10 CL DE FINE DE BRETAGNE
75 CL DE CRÈME LIQUIDE

RAVIOLES

18 PÂTES À RAVIOLES
240 G DE CHAIR DE
TOURTEAUX (LES PINCES)
90 G DE BRUNOISE FINE DE
LÉGUMES (CAROTTE ; NAVET ;
CÉLERI BRANCHE ; POIREAU)
½ BOTTE DE CORIANDRE • KARI GOSSE

FINITION

HERBES, FLEURS COMESTIBLES
COPEAUX DE LÉGUMES CRUS

- Cuisson des pinces : mettre l'eau et les légumes finement émincés à bouillir, plonger les pinces pendant 8 min.
- Égoutter les pinces et les laisser refroidir légèrement avant de les décortiquer. Vérifier qu'il n'y a plus de cartilage.
- La bisque : tailler les légumes en mirepoix, les faire suer à l'huile d'olive dans une marmite avec une légère coloration.
- En même temps concasser les carcasses de tourteaux puis les faire rôtir dans une poêle bien chaude à l'huile d'olive (bien colorer) flamber à la fine de Bretagne puis débarrasser avec les légumes, mouiller 1 fois et demi la hauteur des carcasses.
- Laisser réduire de $\frac{3}{4}$, passer au chinois fin, crémer et remettre à réduire jusqu'à consistance.
- Les ravioles : faire suer la brunoise de légumes à l'huile d'olive, assaisonner de sel, poivre et Kari gosse puis mélanger avec la chair de tourteaux et la coriandre finement ciselée.
- Etaler les pâtes à ravioles mettre 20 g de mélange sur chacune puis les refermer (pinceau, jaune d'œuf).
- Les cuire 3 min à la vapeur.



CREVETTES BOUQUET SAUTÉES AU GINGEMBRE, FLAMBÉES À LA FINE DE BRETAGNE

Apéritif facile et abordable

6 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 6 MIN

600 GR DE CREVETTES BOUQUET (VIVANTES)
1 OIGNON ROUGE CISELÉ
20 GR DE GINGEMBRE RÂPÉ
4 GOUSSES D'AIL RÂPÉ
4 POIVRES LONGS
1 C.C DE CURRY
8 CL DE FINE DE BRETAGNE
1 BOTTE D'ANETH CISELÉE
5 CL D'HUILE DE PÉPIN DE RAISIN
FLEUR DE SEL

- Dans un wok mettre l'huile de pépin de raisin à chauffer, ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre, les poivres longs et le curry.
- Bien rissoler la garniture 2/3 min.
- Jeter les crevettes dans la garniture bien chaude, faire sauter les crevettes 2/3 min, puis flamber à la fine de Bretagne, saler à la fleur de sel et ajouter l'aneth.
- Manger bien chaud.



SAINT-JACQUES MARINÉES CONDIMENT POTIMARRON ET NOISETTES

Entrée facile et abordable

6 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 MIN

CUISSON : 25 MIN

24 SAINT-JACQUES
PURÉE DE POTIMARRON
400 G DE POTIMARRON
150 G DE CRÈME LIQUIDE
20 G DE BEURRE • SEL POIVRE

CONDIMENT

60 G DE BRUNOISE
DE POTIMARRON
15 G DE NOISETTES TORRÉFIÉES
ET CONCASSÉES
1 BOTTE DE CIBOULETTE CISELÉE
1 ÉCHALOTE CISELÉE • FLEUR DE SEL

MARINADE

10 CL D'HUILE DE PÉPIN DE RAISIN
1 JUS DE CITRON VERT
HUILE D'HERBES
15 CL D'HUILE DE PÉPIN DE RAISIN
1 BOTTE DE CERFEUIL • ½ BOTTE DE
BASILIC • 10 FEUILLES D'ESTRAGON

FINITION

HERBES/ FLEURS

- Ouvrir et nettoyer les Saint-Jacques, les escaloper.
- Badigeonner le fond de l'assiette, disposer les Saint-Jacques en rosace, puis lustrer généreusement avec le mélange huile citron.
- Purée : blanchir le potimarron, une fois cuit, l'égoutter et le mixer avec la crème et le beurre.
- Condiment : mélanger la brunoise de potimarron, les noisettes concassées, la ciboulette et l'échalote ciselée, disposer généreusement sur les Saint-Jacques ajouter la purée à l'aide d'une poche à douille.
- Huile d'herbes : mixer les herbes avec l'huile.

