

Recettes de la Saint-Valentin

Croutons de baguette à l'huile d'olive, cannelloni de saumon fumé et tartare de pétoncles, chips de bacon

Ingrédients :

1/2 baguette ciabatta
2 tranches de saumon fumé
2 un pétoncle 10/20
QS huile d'olive
1 tranche de bacon
½ C-à-Thé ciboulette ciselée
½ C-à-Thé d'aneth haché
Sel et poivre du moulin

Préparation :

- 1- Trancher des rondelles dans la baguette ciabatta et mettre sur une plaque de cuisson, ajouter un peu de sel et poivre et un petit filet d'huile.
- 2- Préchauffer le four à 350°F et cuire jusqu'à coloration (environ 7 à 10 min)
- 3- Couper les pétoncles en tartare et mettre dans un bol, ajouter sel, poivre, les fines herbes et un peu de jus de citron. Bien mélanger le tout et ajouter de l'huile d'olive. Réserver le tout au frigo
- 4- Mettre la tranche de bacon au four jusqu'à cuisson croustillante et réserver sur une feuille de papier absorbant.
- 5- Prendre les tranches de saumon fumé et poser sur une feuille de papier film, ajouter le tartare de pétoncle dessus et rouler le tout afin d'obtenir un cannelloni. Réserver au froid pour une trentaine de minute.
- 6- Placer vos croutons sur un plat de service (vous pouvez mettre dessus un peu de fromage à la crème fouetté avec un peu de fines herbes)
- 7- Sortir le cannelloni du frigo, le déballer et tailler à l'aide d'un couteau bien aiguisé des tranches et déposer sur le crouton.
- 8- Casser la tranche de bacon et déposer des chips sur le cannelloni, arroser avec un petit filet d'huile d'olive et déguster.

Sashimi de thon rouge au soya, gingembre, sur nid de vermicelles de riz aux agrumes et soya

Ingrédients :

250 gr longe de thon extra frais
6 C-à-Soupe de sauce soya légère kikomann
4 C-à-Café de gingembre frais râpé
6 C-à-Soupe d'huile d'olive
100 gr de vermicelle de riz
¼ botte de coriandre fraîche
1 un orange
1 un citron
1 un lime
1 un oignon vert
QS sel et poivre

Préparation :

- 1- Tailler des cubes dans la longe de thon
- 2- Dans un petit bol, mettre la sauce soya, le gingembre, ½ jus de lime, ½ jus de citron et râper l'écorce d'orange, hacher la coriandre et mélanger le tout.
- 3- Ajouter la moitié marinade sur les cubes de thon et faire mariner 30 min au frigo, réserver l'autre moitié pour le nid de vermicelle
- 4- Préparer les vermicelles de riz, suivre les directives de cuisson sur le paquet.
- 5- Préparer la salade de vermicelles, bien égoutter et ajouter le reste de la marinade dedans et bien mélanger le tout. Peler à vif l'orange et faire des segments dans la chair et les ajouter dans les vermicelles. Vérifier l'assaisonnement et rectifier si besoin
- 6- Dans deux assiettes, déposer un nid de vermicelles, ajouter les cubes de thon, arroser avec un peu de marinade, émincer l'oignon vert et décorer sur le thon.

Bonne dégustation

Terre et mer de bœuf CAB et huîtres frites, asperges en rouleau de prosciutto et amandes rôties, une sauce au Cabernet

Ingrédients :

2 un filet de bœuf CAB de 180gr chacun
12 un Huîtres de belle taille
50 ml de Cabernet
150 ml demi-glace de veau
1 branche de thym
2 un échalote française
8 un d'asperge verte
2 tranches de prosciutto
1 un œuf entier
QS farine
QS chapelure de pain
1 gousse d'ail

Préparation :

- 1- Commencer par ouvrir les huîtres, retirer la chair et la déposer sur un plat avec un papier sulfuriser et les placer au congélateur (cela va être plus facile pour les panner)
- 2- Préparer les asperges, couper la queue des asperges, environ 5-6cm en partant du bas. Choisir de belles asperges larges. Ensuite les éplucher pour enlever la couche de fibre et les réserver dans un plat
- 3- Mettre une casserole d'eau à bouillir, ajouter un peu de gros sel à l'ébullition et plonger les asperges, cuire 3-4 min et les refroidir dans un bac d'eau bien froid après cuisson. Une fois bien refroidis, les sortir de l'eau et les déposer sur un papier absorbant. Réserver de côté
- 4- Dans une poêle à rôtir, mette 1 belle cuillère à soupe de beurre et deux cuillères à soupe d'huile et faire chauffer jusqu'à couleur noisette. Déposer les filets de bœufs, ajouter la branche de thym et la gousse d'ail, faire bien revenir les filets et arroser la viande avec un cuillère et aller jusqu'à belle coloration. Débarrasser vos filets dans un plat allant au four.
- 5- Faire préchauffer votre four à 350°F
- 6- Dégraisser la poêle et ajouter dedans les échalotes ciselées, faire revenir légèrement. Déglacer avec le vin rouge (cabernet) et faire réduire de moitié. Ajouter la demi-glace et laisser mijoter à feu très doux la sauce.
- 7- Assaisonner vos asperges et faire 2 rouleaux de 4 asperges avec le prosciutto

- 8- Dans un bol battre l'œuf, dans un autre bol jouter la farine et un autre la chapelure. Sorter les huîtres du congélateur et les panner 2 fois. Dans l'ordre farine, œuf, chapelure.
- 9- Faites frire à 350°F pour 2 minutes et réserver sur papier absorbant.
- 10- Mettre les filets en cuisson pour 10 min pour une cuisson saignant mettre les rouleaux d'asperges aussi, à mi-cuisson ajouter les huîtres pour les réchauffer.
- 11- Vérifier votre sauce, rectifier l'assaisonnement et si tout est ok, passer la sauce dans un bol avec un petit tamis. Dans une assiette, déposer le filet de bœuf au centre, placer votre rouleau d'asperges, arroser avec la viande avec la sauce et déposer sur le dessus ou autours du filet les huîtres frites.

Bonne dégustation.

Chou croustillant, à la crème vanille et cœur praliné

Ingrédients :

<u>Pour le craquelin :</u>	<u>pour la pâte à choux</u>	<u>pour la crème</u>
20 gr de beurre ½ sel mou	30 ml d'eau	125 ml de lait
25 gr de cassonade	35 ml de lait	1 un feuille de gélatine
25 gr de farine	1 pincée de sel	½ gousse de vanille
	1 pincée de sucre	1 jaune d'œuf
	25 gr beurre demi-sel	25 gr sucre semoule
	70 gr de farine	12 gr de fécule de maïs
	1 œuf (gros)	10 gr de beurre ½ sel
		100 ml crème 35%
		2 C-à-Café de praliné

Préparation :

- 1- Préparer le craquelin, mélanger le beurre la cassonade et la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène, étendre entre 2 feuilles de papier sulfurisé afin d'obtenir un 2mm d'épaisseur. Réserver au congélateur
- 2- Préparer la pâte à choux, préchauffer le four à 400°F, dans une casserole mettre l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre couper en petit cube, apporter le tout à ébullition et s'assurer que le beurre soit fondu. Retirer la casserole du feu et ajouter la farine. Bien mélanger le tout avec une spatule en bois, remettre sur le feu et dessécher l'appareil en remuant bien. Quand l'appareil se décolle des bords de la casserole, c'est prêt. Hors du feu ajouter l'œuf et bien mélanger. Débarrasser la préparation dans une poche munis d'une douille ronde de 15 mm.
- 3- Sur une plaque mettre une feuille de papier sulfurisé et à l'aide la poche coucher la pâte à choux et faire 2 belles boules d'environ 6-6,5cm de diamètre, bien espacer. Sortir le craquelin du congélateur et détailler deux disques d'environ 8cm chacun. Déposer sur le dessus des choux et cuire les choux pour environ 45 min, sans ouvrir le four.
- 4- Préparer la crème vanillée, mettre la feuille de gélatine à tremper dans l'eau froide et fois bien molle, la retirer et bien la serrer pour retirer toute l'eau. Réserver la de côté. Dans une casserole mettre le lait et la ½ gousse de vanille égrainée, et faire infuser 5 min. Dans un cul de poule, mélanger le jaune d'œuf avec le sucre et la fécule de maïs, verser le lait chaud et bien mélanger. Mettre en cuisson la crème à feu doux jusqu'à épaississement. Ajouter la feuille de gélatine et bien mélanger, une fois dissoute, ajouter le beurre. Laisser tiédir.
- 5- Monter la crème 35% et réserver de côté
- 6- Battre ensuite la crème pâtissière au batteur, ajouter la crème montée et battre légèrement, débarrasser dans un saladier et filmer au contact.

- 7- Vérifier la cuisson des choux et les sortir s'ils sont prêts. Les réserver sur le comptoir jusqu'à complet refroidissement.
- 8- Monter les choux, tailler en deux les choux, mettre la crème dans une poche à pâtisserie avec une douille cannelée. Remplir en formant un cercle le fond du chou comme un beignet, insérer dans le trou le praliné et recouvrir avec la crème. Déposer sur le dessus le haut du chou.
- 9- Vous pouvez servir vos choux avec un caramel salé ou bien seulement les déguster ainsi.

Bonne Saint-Valentin.
Chef Gadeau