

Amuse-bouches

pour 8 personnes

Brochette de citronnelle, noix de Saint-Jacques, poudre de citron

Ingrédients : 8 noix de Saint-Jacques/1 citron/1 cl d'huile d'olive/sel, poivre/sucre/1 bâton de citronnelle

Faire une julienne avec le zeste du citron, sécher au four 30 mn th.80 avec une pincée de sucre. Mixer. Monter la brochette avec le bâton de citronnelle, parsemer de poudre de citron. Saisir à l'huile d'olive. Terminer la cuisson au four 3 mn. Dresser sur un caviar d'aubergine à la tomate ou une ratatouille minute.

Rouleau de homard, céleri et mangue

Ingrédients : 1 homard cuit/2 feuilles de riz/50g de céleri/50g de mangue/50g de poivron/1 dl de bouillon de volaille réduit/1 pointe de purée de gingembre/jus de citron vert ou zeste confit

Cuire 5 mn les tranches de céleri citronnées ainsi que les côtés du poivron. Rafraîchir et enlever la peau. Décortiquer le homard puis le couper dans le sens de la longueur en fines tranches. Tremper les feuilles de riz 3 mn dans l'eau froide. Sécher et superposer céleri, homard, mangue et poivron. Rouler, filmer et mettre au froid 1 heure. Détailler le rouleau et verser le bouillon corsé gingembre-citron. Accompagner des germes de poireau.

Mini-tatin pomme rhubarbe et foie gras chaud

Ingrédients : 8 disques de feuilletage/3 pommes/100g de compote de rhubarbe/400g de foie gras cru/farine/sel, poivre

Colorer les quartiers de pomme rapidement. Etaler une cuillère de compote sur le disque de feuilletage puis disposer les quartiers de pomme. Cuire au four 10 mn th.180/200. Détailler le foie gras à l'emporte pièce. Saler, poivrer, fariner. Cuire 2 mn dans une poêle antiadhésive chaude et dresser sur les petites tatin. Servir avec un trait de Banyuls réduit.

Crème de cèpes

100g d'oignons/500g de cèpes/1/2 l de bouillon de volaille/1/2 l de crème/sel, poivre/5 cl d'huile d'olive

Faire suer l'oignon émincé à l'huile d'olive. Ajouter les champignons coupés. Suer à nouveau 3 à 4 minutes sans coloration. Saler, poivrer. Mettre le bouillon. Cuire 30 mn, ajouter la crème et cuire à nouveau 30 mn. Mixer, servir et saupoudrer de poudre de cèpes. (pour réaliser la poudre de cèpes, même principe que pour la poudre de citron avec des champignons déshydratés).

Crème de potiron

100g d'oignons/500g de potiron/1/2 l de bouillon de volaille/1/2 l de crème/sel, poivre/5 cl d'huile d'olive

Même principe que pour la crème de cèpes. Servir avec des dés de chèvre frais.

Bon appétit !

Recette proposée par :

Restaurant La Chaumière

Philip Vigneron

89, rue des Forges

88000 Chantraine

03.29.33.03.75