

« Croustillant de noix au jus de coquelicots »

pour 4 personnes

Pâte feuilletée sablée au miel

250g de farine/1oeuf/50g de miel d'acacia/100g + 50g de beurre/1 pincée de sel

Faire une détrempe avec la farine, l'oeuf, le miel, les 50g de beurre et la pincée de sel puis réserver au frais. Une fois la pâte reposée, placer 100g de beurre. Faire quatre tours de quatre plis puis laisser de nouveau reposer au frais.

Une fois la crème de noix et le jus de coquelicot préparés (voir ci-dessous), étaler la pâte feuilletée sablée. Débiter de petits fonds à l'aide d'un emporte-pièce. Faire cuire au four à 180°C sur une feuille de papier à cuisson. Superposer une grille ou une plaque afin de « freiner » la montée du feuilleté. Surveiller jusqu'à ce que ce soit bien doré. Laisser refroidir

Crème de noix

½ litre de crème liquide entière/125g de cerneaux de noix/100g de sucre semoule/1 gousse de vanille/alcool de mirabelle

Fouetter la crème. Mixer les cerneaux de noix avec le sucre puis mélanger à la crème. Fendre la gousse de vanille et l'égrener au-dessus de la préparation. Remuer tout en ajoutant une goutte d'alcool de mirabelle. Réserver au frais.

Coulis de coquelicot

betteraves/1 verre de jus de betterave/1/2 verre de sirop de grenadine/1/2 gousse de vanille fendue/alcool de mirabelle

Tailler de fines lamelles de betteraves. Mettre dans une petite casserole avec le jus de betterave, la grenadine et la ½ gousse de vanille. Laisser réduire sur le feu. Une fois réduit, laisser infuser. Ajouter une goutte d'alcool de mirabelle.

Dressage

Une fois la crème de noix et le jus de coquelicot préparés, étaler la pâte feuilletée sablée. Débiter de petits fonds à l'aide d'un emporte-pièce. Faire cuire au four à 180° sur une feuille de papier à cuisson. Superposer une grille ou une plaque afin de « freiner » la montée du feuilleté. Surveiller jusqu'à ce que ce soit bien doré. Laisser refroidir.

Dresser les petits fonds sur l'assiette. Les garnir de crème de noix. Sur le dessus, ajouter une rondelle de betterave et napper le tout de jus de coquelicot.

Servir avec un vin blanc moelleux et sucré type Tokaji de Hongrie.

Bon appétit !

Recette proposée par :

**Roger Marqaire
Le Chalet Vitellius**

70, avenue Georges Clémenceau
88800 Vittel
Tel: 03.29.08.07.21