

« Melon et saumon crus marinés à la cardamome »

Saumon (bande), huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre, melon et cardamome

Mettre à mariné le saumon avec l'huile d'olive, sel, poivre et cardamome.
Prélever des segments de melon et disposer sur assiette puis recouvrir celui-ci de saumon mariné.
Ajouter un cordon de vinaigre balsamique.

« Tartare de tomate et pêche émoussillés au citron, brochette de gambas »

Tomate jaunes, tomates coeur de bœuf, pêche, marmelade de citron, gambas fraîches, sel et poivre, huile d'olive, ail, ciboulette et citron

Mettre à mariné les gambas avec du sel, poivre du moulin, huile d'olive, ail et ciboulette (cuisson vapeur) 4'
Monder les tomates, les couper en dès ainsi que les pêches puis assaisonner avec du sel, poivre, marmelade de citron. Bien mélanger le tout.
Monter les brochettes de gambas sur un pic en bois.
Dans un cercle remplir de tartare de tomate et pêche et poser la brochette sur le dessus.

« Strudel de mirabelle, son coulis et son sorbet »

Mirabelles, beurre, sucre et sucre roux, alcool de mirabelle, sorbet à la mirabelle et feuille de brick

Faire revenir les mirabelles dans un beurre chaud puis ajouter le sucre et déglacer avec l'alcool de mirabelle.
Disposer le tout dans une feuille de brick et rouler en tube. Enfourner à 180°C.
Dresser le strudel sur assiette puis poser le sur le coulis. Placer le sorbet sur le côté.

Recette proposée par :

Olivier Lapôte
Le Collet
Col de la Schlucht
88400 XONRUPT-LONGEMER
03.29.60.09.57