

« Mousse d'asperges et truite fumée en verrine, pain grillé aux noisettes »

pour 4 personnes

1 botte d'asperges de 1kg/200g de mascarpone/2dl de crème liquide/400g de filet de truite fumée (ou saumon fumé)/4 tranches de pain aux noisettes (ou noix)/sel, poivre

Faire cuire les asperges dans de l'eau. Une fois cuites, les mixer afin d'obtenir une texture type « velouté ». Faire monter la crème, incorporer le mascarpone et le velouté d'asperges. Saler, poivrer. Dans de petites verrines, disposer en fond la truite fumée préalablement taillée en petits dés. Recouvrir avec la mousse d'asperges. Laisser au frais. Servir avec une tranche de pain grillé aux noisettes.

« Persillade de lapin dans une carotte au kiri »

pour 4 personnes

4 belles carottes/2 cuisses de lapin/1 bouquet garni/1 oignon/1 carotte/1 poireau/1 botte de ciboulette/1 portion de kiri/1 tablette de bouillon de poule

Faire cuire les carottes « à l'anglaise » dans de l'eau bouillante salée. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Les carottes doivent être tendres mais conserver tout de même une petite résistance.

Faire cuire les cuisses de lapin dans un volume d'eau. Y ajouter le bouillon de poule, l'oignon, la carotte, le poireau et le bouquet garni. Laisser cuire ainsi pendant $\frac{3}{4}$ d'heure. Pendant ce temps réaliser la vinaigrette.

Une fois les cuisses de lapin cuites, prélever la chair. L'émincer finement puis la mélanger dans un récipient avec un peu de garniture aromatique (oignon, carotte, poireau), le kiri, la ciboulette, un peu de vinaigrette, du sel et du poivre. Bien mélanger.

Couper les carottes en deux dans le sens de la longueur, les garnir de la persillade et les arroser de vinaigrette. Servir légèrement tiède.

Vinaigrette

3dl d'huile/1,5dl de vinaigre de miel/1dl de sucre liquide (sucre de canne)/1 jaune d'oeuf/sel, poivre

Mixer tous les ingrédients.

Recette proposée par :

Olivier Lapôte
Chalet Hôtel Le Collet
9937 Route de Colmar
88400 Col de la Schlucht
Tel: 03.29.60.09.57