

Amuse Bouche

MYSTÈRE DE L'ŒUF ET DE LA MORILLE, brioche en grosse chapelure croustillante, râpée de Cantal

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

200 g de Morilles fraîches, 400 g de Fond blanc, 4 Blancs d'œufs
4 jaunes d'œufs, 1 brioche concassée, 50 g de Cantal, QS d'huile d'olives

Préparation

Crème de morille

Nettoyer et laver les morilles, les cuire dans du fond blanc, égoutter, mixer bien lisse.

Monter et serrer les blancs, enchemiser un moule demi-sphérique de 10 cm de diamètre (ou une louche moyenne)

Garnir avec les morilles hachées et avec un jaune d'œuf, puis recouvrir de blanc d'œuf

Cuire dans un four vapeur à 100° C pendant 10 mn environ.

Finition et présentation

Dans une assiette, verser la crème de morilles, puis démouler un dôme de morilles, le parsemer de brioche concassée et soupoudrer de Cantal râpé

Décor : gouttes d'huile d'olive.

Plat

ROSACE D'ÉCREVISSES,

En couronne de pointes d'asperges

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

48 écrevisses, 4 bottes de mini asperges, 2 l de nage, QS Sel, poivre, huile, vinaigrette à l'huile de noix, pluches de basilic, 200 g de salades mélangées
80 g de mayonnaise, 1 pointe de curry, Madras, 1 trait de Cognac
20 g vinaigre balsamique réduit

Préparation

Éplucher les mini-asperges, les couper à 6 cm de longueur, cuire à l'anglaise, égoutter, éponger, réserver.

Cuire les écrevisses dans la nage, égoutter, séparer les têtes et queues, décortiquer ces dernières, réserver.

Tailler les salades en chiffonnade, réserver

Sauce cocktail au curry

Mélanger la mayonnaise avec le curry et le Cognac, réserver.

Finition et présentation

Dans un cercle de 8 cm de diamètre légèrement huilé, disposer une couronne d'asperges.

Garnir jusqu'à mi-hauteur avec la chiffonnade de salade liée avec une vinaigrette à l'huile de noix

Dresser dessus une rosace de queues d'écrevisses légèrement assaisonnées de sauce cocktail au curry.

Décor : points de réduction de vinaigrette balsamique, pluche de basilic.