

Entrée

CHAUD-FROID DE TOURTEAU A L'AVOCAT, beurre d'Orange

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

2 Tourteaux de 800 g, cuits au court bouillon

Sel fin, poivre blanc, du moulin, muscade râpée, huile d'olive, fleur de sel, piment doux, 5 Oranges, 2 Citrons,

20 Feuilles de gélatine, trempées et pressés (3+10+7, soit 40 g)

190 g de beurre (70 +120)

150 g de légumes émincés (carottes, poireaux, céleri-branche)

250 g de coulis de tomate, 1/2 l de jus de poulet corsé

250 g de crème liquide (50+150+50), 5 Avocats, 100g de crème fouettée

1/2 Citron, 150 g de Porto blanc, 1/2 botte de Ciboulette

Préparation

Décortiquer les tourteaux, récupérer la chair et le corail

Assaisonner avec sel, poivre et muscade râpée

Ajouter un peu d'huile d'Olive. Réserver au froid

Jeter les carapaces; concasser le reste, le torrifier dans un four à 170 °C pendant 12 mn, environ, réserver. Prélever le zeste des oranges, presser le jus, ainsi que celui des citrons

Frotter les zestes d'orange à la fleur de sel, les réserver ainsi pendant 1 heure

Les rincer sous l'eau claire, éponger sur un linge puis les disposer sur du papier cuisson et les sécher dans un four à 70°C jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement cassants.

Gelée d'agrumes

Réduire de moitié les jus d'oranges et citrons, en réserver la moitié, ajouter 3 feuilles de gélatine dans les jus restants, réserver.

Crème de tourteau

Suer au beurre et à l'huile d'olive les légumes émincés, ajouter le coulis de tomate et la concassée de tourteau

Cuire à couvert, verser le jus de poulet, poursuivre la cuisson à frémissements pendant 12 minutes environ.

Passer au chinois étamine en pressant fortement, réduire jusqu'à obtention de 750 g d'appareil

Laisser refroidir sur place

Fondre 10 feuilles de 50 g de crème liquide bouillante

Fouetter et mélanger le tout au coulis de tourteau obtenu. Passer le chinois fin

Incorporer 250 g de crème fouettée. Rectifier l'assaisonnement, réserver au froid

Mousse d'avocat

Éplucher la moitié des avocats, les couper en gros dés

Les cuire dans 70 g de beurre moussieux, verser 150 g de crème, cuire à petits frémissements pendant 10 mn environ

Ajouter 7 feuilles de gélatine, passer au chinois, refroidir sur glace
Incorporer la crème fouettée, rectifier l'assaisonnement, refroidir.
Éplucher, couper en dés les avocats restants,
Les sauter vivement au beurre

Ajouter le jus de citron, cuire quelques minutes

Assaisonner avec sel, poivre et piment doux,

Réserver.

Montage

Dans un cercle de 4 cm de hauteur et 6 cm de diamètre

Couler une couche de mousse d'avocat

Répartir la chair de tourteau marinée et les dés d'avocats

Faire prendre au froid

Verser la crème de tourteau jusqu'à 2 mm du bord du cercle

Laisser prendre au froid pendant 8 heures environ

Puis napper avec la gelée d'agrumes

Beurre d'orange

Chauffer 50 g de crème

Verser le jus d'agrumes restants et le Porto blanc

Réduire, ajouter 120 g de beurre et 30 g de zestes d'oranges pilés au mortier

Rectifier l'assaisonnement, laisser tiédir.

Présentation

Au centre d'une assiette, décercler un chaud-froid de tourteau à l'avocat

Verser un cordon de beurre à l'orange et Porto Blanc

Décor

Ciboulette et zestes d'oranges