

Entrée

CHAUD-FROID D'ECREVISSES A LA FEUILLE DE CISTRE

Recette pour 4 personnes

Préparation : 1H 30 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

Velouté de cistre

4 feuilles de gélatine, pour 250 g de velouté, 2 fenouils en bulbe, ¼ de feuille de ciste hachée
8 cl de crème liquide ou lait fermenté, Sel, poivre

Infusion de ciste

80 g de lentilles vertes, Vinaigrette à l'huile d'olive

Quinoa

50 g de quinoa rouge, 50 cl de quinoa blanc

Écrevisses

16 écrevisses, ½ brindille de thym, Huile d'olive, Quelques gouttes de citron jaune

Garniture

2 champignons crus taillés en lamelles (cèpes), 4 petites tomates cerise
Croûtons de pain, 4 fleurs de ciste et leurs feuilles

Préparation

Velouté de cistre

Mettez à ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide

Taillez les fenouils en dés, faites-les cuire 10 mn à la vapeur ou à l'eau salée : le légume doit être bien cuit

Mixez à chaud le fenouil, ajoutez la gélatine : la purée doit être lisse

Ajoutez ensuite la ciste, un peu de crème ou de lait fermenté, pour obtenir une consistance onctueuse. Vérifiez l'assaisonnement

Coulez ce velouté dans des assiettes creuses sur une épaisseur de 1.5 cm. Gardez au frais

Infusion de ciste

Mettez à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Portez le bouillon à ébullition, ajoutez les fleurs de ciste, laissez infuser à couvert

Au bout d'une heure, filtrez. Faites bouillir à nouveau. Hors du feu, incorporez la gélatine
Réservez au froid

Quinoa

Faites cuire le quinoa, ou autre céréale : blé, épeautre..., dans de l'eau salée, égouttez, et réservez

Écrevisses

Portez à ébullition dans l'eau légèrement salée. Ajoutez le thym, plongez-y les écrevisses

Au retour de l'ébullition, retirez-les aussitôt

Refroidissez-le dans de l'eau froide, retirez les queues, ôtez le petit boyau noir adhérent

Dressage 1^{ère} étape

Versez très délicatement l'infusion de ciste froide, mais non prise sur le velouté de cistre
Mettez à prendre au froide au froid au moins 40 minutes

Dressage 2^e étape

Faites tiédir les queues d'écrevisses dans une casserole avec un peu d'huile et quelques gouttes de citron

Disposez 3 cuillerées de quinoa par assiette, surmontées de queues d'écrevisses tièdes

Décorez avec les lamelles de champignons crus, des quartiers de tomates pour apporter de l'acidité, et quelques lamelles de pain grillé pour le croustillant

Décorez avec les feuilles et fleurs de cistre.