



■ CUISINE

Epatez VOS CONVIVES



DE L'ENTRÉE AU DESSERT,
JOUEZ DES TRANSPARENCES
ET DES SUPERPOSITIONS
AUDACIEUSES POUR OFFRIR
À VOS INVITÉS UN REPAS
D'EXCEPTION...

PHOTOS : BERNHARD
WINKELMANN. RÉALISATION :
MARIE-CAROLINE MALBEC.





Le pressé d'huîtres et de palourdes pour une entrée délicieuse et light et la Tatin
d'ananas pour clore en beauté votre coup de bluff!

PRESSÉ D'HŪITRES ET DE PALOURDES

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN. REPOS : 3 H.

TRÈS FACILE

- 24 huîtres spéciales n° 2 ● 12 palourdes
- 2 c. à s. de laitue de mer ciselée
- le zeste d'un citron vert bio ● le zeste d'une clémentine bio ● 5 grains de poivre Penja
- 1 gramme d'agar-agar.

■ Ouvrir les huîtres et les palourdes, les décoquiller, les déposer dans un récipient.
■ Récupérer l'eau rendue par les coquillages, toutes les 5 mn pendant 30 mn environ, filtrer, réserver.

■ Chauffer l'agar-agar dans 3 cl d'eau avec les grains de poivre Penja, laisser tiédir, ajouter l'eau des coquillages.

■ Répartir dans le désordre les huîtres et les palourdes avec les zestes d'agrumes et la laitue de mer dans 4 ramequins individuels transparents.

■ Couvrir de préparation à ras bord, laisser prendre 3 h au frais.



TATIN D'ANANAS

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN. CUISSON : 30 MN.

FACILE

- 1 ananas ● 2 gros fruits de la passion
- 1 c. à s. de pistaches crues ● 4 c. à s. de sucre pure canne bio Daddy
- 4 noix de beurre ● 1 rouleau de pâte brisée Herta.

■ Ouvrir les fruits de la passion, récupérer le jus et les graines.

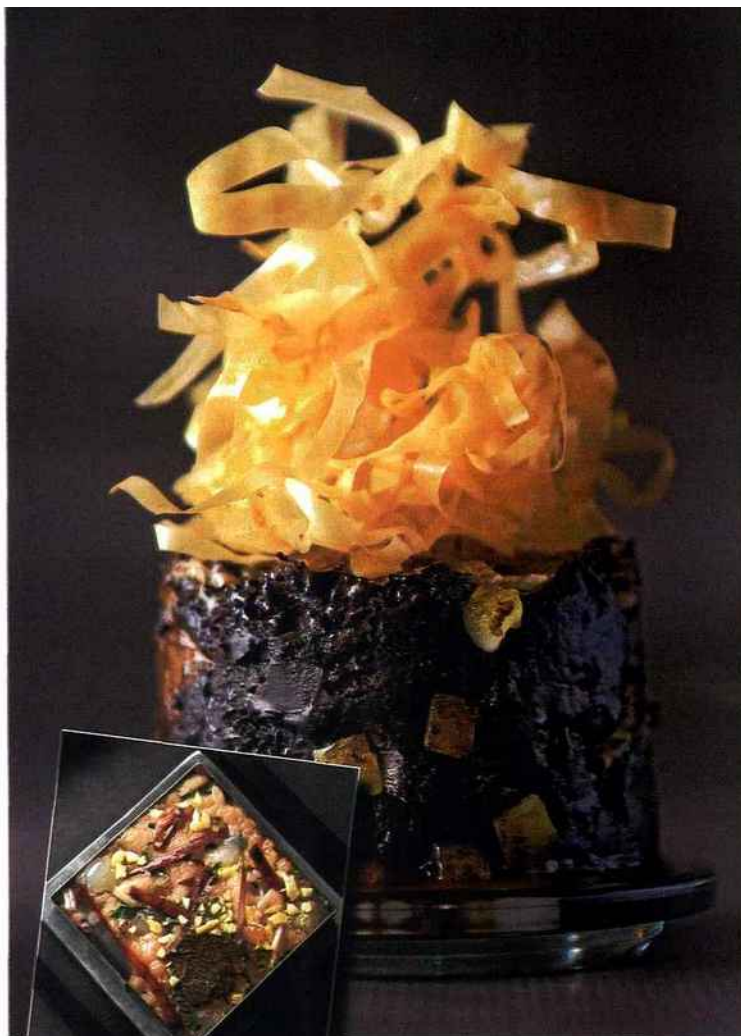
■ Peler et couper l'ananas en morceaux.
■ Dérouler la pâte et découper 4 ronds de la taille des plats à œuf.

■ Déposer au fond de 4 petits plats à œuf individuels en fonte (Staub) une noix de beurre mou.

■ Chauffer chaque plat à feu doux, ajouter 1 cuil. de sucre, augmenter le feu, ajouter 1/4 du jus et des grains des fruits de la passion dès que le sucre caramélise, puis 1/4 des morceaux d'ananas bien serrés en désordre.

■ Laissez caraméliser encore 5 mn à feu vif. Couvrir d'un disque de pâte dont on rentre les bords dans le plat sous les fruits.

■ Enfourner à four préchauffé à 180 °C (th. 6), cuire 15 à 20 mn. Démoulez, parsemez de pistaches concassées.



COMPRESSION DE VEAU AUX LANGOUSTINES

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN. REPOS : 30 MN.

FACILE

- 400 g de filet de veau ● 2 langoustines crues
- 1 grosse tranche de betterave crue
- 1 petit oignon rouge ● 1 truffe de 20 g
- 1 noisette de gingembre frais ● 6 feuilles de basilic
- 1 jus de citron ● 1 c. à s. de cacahuètes nature concassées
- sel, poivre, huile d'olive.

■ Peler l'oignon, la betterave et le gingembre, les hacher avec le basilic.

■ Décortiquer les langoustines.

■ Hacher au couteau les langoustines et le veau crus, ajouter les cacahuètes et le hachis de légumes, arroser de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer, mélanger, mouler dans un cercle carré.

■ Brosser la truffe, y couper 4 fines lamelles à l'aide d'une râpe à truffe, déposer une tranche sur chaque compression.

■ Réserver au frais dans le bas du frigo jusqu'au moment de servir.

SCULPTURE DE CHOCOLAT ECHEVELEE

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MN. REPOS : 30 MN.

ASSEZ FACILE

- 200 g de chocolat à 70 % de cacao
- 1 boîte de 500 g de lychees au sirop
- 2 c. à s. de dés d'orange confite
- 1 rouleau de pâte à filo
- 1 c. à s. rase de sirop d'agave.

■ Superposer 5 feuilles de pâte à filo, les couper en fines bandes comme des tagliatelles, les déposer en chiffonnade dans un plat à four, les cuire 10 mn à 180 °C (th. 6) jusqu'à ce qu'elles soient à peine dorées et croustillantes. Réserver.

■ Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le sirop d'agave. Egoutter les lychees.

■ Déposer dans chaque assiette un cercle de 5 cm de diamètre et de 3 cm de haut, déposer au fond 1 cuillère à soupe de chocolat tiédi, 2 lychees, une nouvelle couche de chocolat, des dés d'orange, une couche de chocolat et ainsi de suite jusqu'en haut du cercle.

■ Laisser prendre 30 mn à température ambiante.

■ Démouler, déposer par-dessus une poignée de cheveux de filo au moment de servir.