

Crevettes Rouge, Guacamole d'Avocat et Piment d'Espelette



Pour 4 Personnes

- 4 pcs. Crevettes Rouges
- 1 Avocat
- 2 Tomates cerise
- 30 ml Crème double
- Jus d'un demi-Citron
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

Mixer l'avocat avec le jus de citron, la crème double, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Décortiquer les crevettes, les blanchir pour quelque seconde dans l'eau bouillante salé et les refroidir par la suite.

Placer la crème d'avocat dans les bols, ajouter les crevettes ; décorées avec une demi tomate cerise et un trait d'huile d'olive.

Carpaccio de Sacréchien et Corail d'Oursin, Jeunes Pousses et Sésame Noir ; Vinaigrette aux Fleurs de Capucine



Pour 4 Personnes

- 350 gr Filet de Sacrechien sans peau et sans arêtes
- 3 pcs. Oursins
- 4 Fleurs de Capucine
- Quelques Branches d'Affila Cress
- Fleur de sel

Pour la Vinaigrette

- 1 C. à S. d'Huile de Sésame
- 2 C. à S. d'Huile d'Arachides
- 4 Feuilles de Capucine
- 1 C. à c. Vinaigre de Riz
- Sel

Blanchir les feuilles de capucine dans de l'eau salée pendant 5 secondes ; refroidissez-les dans de l'eau glacée ; essorez-les et, à l'aide d'un mixer écrasez-les en ajoutant les autres ingrédients.

Ouvrez les Oursins, lavez-les et extraire le corail ; réservez au frais.

Coupez le poisson en tranches très fines et disposez-les sur une assiette, ajoutez le corail d'oursin, le pousse d'affila cress et les pétales de fleur de capucine. Assaisonnez avec de la fleur de sel et de la vinaigrette.

Longe d'Agneau Rôtie aux Graines de Sésame, Chutney d'Abricots, quelques Feuilles d'Épinards



Pour 4 Personnes

- 4 pcs. Longes d'Agneau
- 3 C. à c. Moutarde de Dijon
- 100 gr Graines de Sésame Blanc et Noir
- 400 gr Feuilles d'Épinards
- 100 ml d'Huile d'Olive
- 30 gr Beurre
- 200 ml Jus d'agneau

Purée de pois chiches

- 150 gr Pois chiche (laissez trempez dans de l'eau froide pour une nuit)
- 30 gr Tahine (pâte de sésame)
- 60 ml d'Huile d'Olive
- Sel

Faire cuire les pois chiche dans l'eau bouillante jusqu'à que ils soient tendre.

Égouttez-les et mixer avec la tahine et l'huile d'olive afin d'en faire une purée fine et légère.

Assaisonner de sel et de poivre. Réserver au chaud

Salé et poivré l'agneau ; dans une casserole faite chauffer la moitié de l'huile et le beurre ; rissoler l'agneau sur tout les cotés.

Retiré du feu et, à l'aide d'un pinceau, distribuer la moutarde sur toute la surface des longes ; roulez-les dans les graines de sésame afin de les couvrir entièrement.

Continuer la cuisson au four à 180 °C (thermostat 6) pendant 15 minutes

Chutney d'Abricots

- 150 gr Abricots Sec (laissez revenir dans de l'eau tiède pour une nuit et découpez en petits morceaux)
- 50 gr Beurre
- 1 Baton de Cannelle
- 2 pc Cardamome
- 1 ea Piment Rouge Sec
- 1 C. à c. Graines de Moutarde
- 2 ea Clous de Girofle

Dans une casserole faites revenir les épices dans du beurre, ajouter les abricots, couvrir avec 500 ml d'eau, salez et laissez mijoter pendant 30 minutes.

Réservez au frais

Montage de l'assiette

Disposez une cuillerée de purée de pois chiche au centre de l'assiette, placer la longe coupée en deux ; faire sauter les feuilles d'épinards à l'huile d'olive, salé et disposez-les autour de l'assiette.

Complété avec du chutney d'abricots et du jus d'agneau.

Tatin aux Pommes, Crème Glacée aux Amandes Amères



Pour 4 Personnes

- 4 Cercles de 8 cm de pate feuilleté
- 400 gr de pommes épluchées et coupé en 8 quartiers
- Glace aux amandes amères (ou glace Vanille)

Pour le Caramel

- 100 gr Sucre
- 40 gr Eau

Cuire le caramel jusqu'à obtenir une coloration brune. Verser dans des moules de 8 cm de diamètre.

Disposer vos pommes en rosasses ; ajouter une noisette de beurre et les cuire au four pendant 10 minutes à 180 °C (thermostat 6); retirer et placer sur chaque moule un disque de pate feuilleté de la même dimension.

Repasser au four jusqu'à cuisson complète du feuilletage (environ 10 minutes).

Laisser tiédir avant de le démouler.

Pour les Pommes Cristallisées

- 1 Pomme coupée en fine lamelle
- 500 ml d'eau
- 150 gr Sucre

Porter à ébullition l'eau et le sucre, pocher les pommes pour 10 secondes, retirer et les égoutter.

Placer les sur un feuille de silpat ou papier cuisson et le passer au four entre 60 °C et 80 °C (thermostat 1) pendant 2 heures.

Montage de l'assiette

Disposé la tarte au centre de l'assiette, ajouter une boule de glace et décorer avec des pommes séchée et de la menthe fraîche.