

Terrine de Pigeon Printanière

(pour 2 personnes)

INGREDIENTS

- 2 pigeons ou 5 filets de pigeon
- gras double de porc ou poitrine fumée
- 1 petite tête d'ail ou 7 grosses gousses
- 2 graines de genièvre
- thym
- 1 œuf
- 2 asperges taillées en rondelles
- 1 petite carotte taillée en brunoise

Faire revenir les pigeons dans l'huile d'olives avec l'ail en chemise, gras de porc, thym et genièvre, environ 10 mn. Déglacer et braiser le tout environ 40 mn en rajoutant de l'eau petit à petit.

Désosser les pigeons, retirer la pulpe d'ail de son enveloppe. Mettre le tout dans le mixer avec les baies de genièvre et le restant de jus de braisage ainsi qu'un œuf. Mixer et verser dans un saladier.

Mélanger avec les rondelles d'asperges et la carotte en brunoise que vous aurez préalablement précuites dans de l'eau bouillante salée. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Mettre dans une terrine et cuire au four environ 30 mn à 150 °.

Filet de Merlan sur fine Ratatouille concassé de tomates et Réduction Balsamique

INGREDIENTS

- 300 g de merlan
- ½ courgette en brunoise très fine
- ½ aubergine en brunoise très fine
- 5 tomates pelées et épépinées
- 30 cl de vinaigre balsamique
- 30 cl d'huile d'olives
- ½ oignon ciselé très fin
- ½ poivron ciselé très fin
- basilic
- 1 gousse d'ail ciselée

Réduction Balsamique

Faire réduire le vinaigre balsamique à feu doux dans une casserole.

Fine Ratatouille

Faire revenir 4 tomates dans de l'huile d'olives, saler, poivrer et ajouter la moitié du basilic.

Laisser compétrer quelques minutes. Hors du feu, ajouter l'autre moitié du basilic. Réserver.

Faire revenir l'oignon, le poivron puis l'ail dans de l'huile d'olives. Ajouter la tomate restante en petits bouts. Réserver.

Faire revenir l'aubergine et la courgette dans de l'huile d'olives. Ajouter le mélange tomate / oignon et laisser mijoter 2 minutes. Assaisonner.

Rouler le merlan dans la farine, enlever le surplus en le tapotant. Cuire avec de l'huile d'olives.

Dresser l'assiette et ajouter un filet d'huile d'olives (eh oui, encore !)

Aubergines à la coppa et mozzarella

Couper l'aubergine en 2 dans le sens de la longueur.

Passer de l'huile d'olives, sel et poivre au pinceau et griller au four 15 mn à 180 °.

Aplatir avec une fourchette. Ajouter la coppa, les tranches de tomate et la mozzarella. Ajouter des herbes de Provence. Remettre un filet d'huile d'olives. Repasser au four 10 mn environ.

Entrecôte marinée

Trancher l'entrecôte.

Faire mariner avec le gingembre en lanières, jus de citron, poivron, thym, romarin, curry, huile d'olives, céleri, fenouil, eau, sel et poivre.

Cuisses de Grenouille marinées

Faire mariner les cuisses dans du jus de citron avec ail ciselé, eau, sel et poivre, safran, curry et céleri branche.

Côtelettes panées à la Menthe

Mixer la menthe et la chapelure avec sel et poivre.

Rouler dans l'œuf battu et paner.

Travers de Porc

Badigeonner avec un mélange de miel, sauce de soja et herbes de provence. Réserver au frais.

Cuire entier au barbecue et badigeonner en cours de cuisson avec le reste de la marinade.

Verrines aux Courgettes et Saumon Fumé

(30 verrines)

Il faut 3 courgettes coupées en morceaux et cuites à l'eau. Laisser refroidir.

Mixer avec la crème fraîche (30 cl), sel et poivre. Le mélange doit être onctueux.

Faire mariner le saumon fumé avec l'oseille, le jus de citron et un peu d'huile d'arachide.

Dresser.

Mousseline de Foie gras à la Truffe noire

(30 verrines)

Mixer $\frac{3}{4}$ de foie gras avec la truffe et 30 cl de crème.
Monter 50 cl de crème en crème fouettée. Saler.
Prélever $\frac{3}{4}$ de l'appareil du foie gras et commencer le dressage.
Délayer le quart restant avec la crème fouettée.

Crème fouettée au Caviar

Monter 1 litre de crème fouettée. Saler et poivrer.
Mélanger à la spatule, avec la moitié du caviar .
Dresser à la poche dans des cuillères chinoises.
Décorer avec le reste du caviar et un brin de persil.
Stocker au réfrigérateur. Ajouter un peu de Vodka ou Tequila avant de servir.

Cuillère au Foie gras poêlé aux pommes

- 4 pommes taillées en bâtonnets et revenues dans du beurre
- 8 tranches de foie gras poêlées avec maïzena (3/4) et sucre glace (1/4)

Tailler le foie gras poêlé en bâtonnets.
Dresser dans les cuillères chinoises.

Brochettes de Saumon et Loup

Découper le poisson en lanières et piquer comme suit :
Oignon effeuillé, poivron jaune, saumon, tomate cerise, oignon, tomate cerise, loup, poivron rouge ...

Brochettes de Saint-Jacques au Lard

Oignon, Saint-Jacques et Lard fumé.

🍷 *Légumes Grillés* 🍷

Tailler les aubergines et courgettes en tranches assez fines. Griller.

Couper les poivrons en 8. Griller.

Couper les champignons en 2. Griller.

Disposer les légumes grillés séparément dans des plats avec oignon émincé très fin, ail, thym, coriandre, sel et poivre. Couvrir d'huile.

Préparer 24 heures à l'avance si possible.

🍷 *Pommes Chips* 🍷

Tailler les pommes de terre en lamelles très fines. Les rincer. Les essorer dans du papier absorbant.

Passer en friteuse. Disposer sur du papier absorbant. Mettre dans des plats.

Passer au four. Saler au dernier moment.

🍷 *Tartes fines aux Fraises* 🍷

(40 tartelettes)

Faire la crème pâtissière (doubler les doses).

Laisser complètement refroidir.

Monter ½ litre de Chantilly serrée au sucre glace.

Bien mélanger avec la crème pâtissière et 3 jus de citron.

Crème pâtissière

- ½ litre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 70 g de farine
- vanille

Faire chauffer le lait avec la vanille.

Blanchir les jaunes d'œufs au fouet avec le sucre et ajouter la farine.

Délayer avec le lait chaud et remettre à cuire en remuant vigoureusement jusqu'à ébullition.

Réserver au froid.

Tailler des ronds dans la pâte feuilletée. Bien les piquer.

Cuire au four environ 15 mn entre 2 plaques à pâtisserie. Laisser refroidir.

Dresser la crème mousseline à la poche à douille sur les fonds de tarte.

Disposer les fraises.

Faire fondre du nappage avec un peu d'eau, dans une casserole. Laisser refroidir un peu. Napper les tartes.

Stocker au réfrigérateur.

🍫 Crème au chocolat 🍫

(36 verrines de 16 cl)

Faire fondre 1 kg de chocolat au bain marie avec un peu de lait.
Délayer la crème de mascarpone avec 1 litre de crème fraîche. Sucrez.
Mélanger au chocolat fondu.
Sucrez à nouveau si nécessaire.
Dresser dans des verres.
Attention : ne pas mettre au réfrigérateur.

🍫 Palmiers 🍫

Passer la pâte feuilletée au jaune d'œuf.
Rouler par moitié, à partir des 2 extrémités vers le centre.
Découper en bandelettes et sucrer au sucre cassonade.
Mettre sur plaque à pâtisserie beurrée. Passer au four environ 10 mn à 180 °.

🍫 Mousse Lychee, Coulis Kiwi 🍫

(36 verrines de 16 cl)

- 2 kg de crème pâtissière au Soho.
- 1 litre de crème Chantilly serrée au sucre
- 15 kiwis mixés avec du sucre glace

Mixer les lychees. Bien mélanger à la crème pâtissière au Soho.
Mélanger délicatement la crème pâtissière et la chantilly à la spatule.
Dresser à la poche à douille.

🍫 Sauce Anchoïade 🍫

Dénoyauter les olives noires.
Mixer les anchois avec 2 gousses d'ail.
Mélanger avec la mayonnaise.

🍫 Sauce Cocktail 🍫

Mayonnaise – ketchup – cognac.

Sauce Tartare

Mayonnaise – oignon ciselé – cornichon haché – persil – câpres – ail haché très fin – estragon.

Gambas panées aux Amandes

- 40 gambas
- 3 œufs battus
- sel et poivre
- amandes grillées
- chapelure

Décortiquer les gambas.

Inciser la queue, enlever le fil noir et piquer avec un cure dent.

Tremper dans l'œuf. Rouler dans les amandes hachées et la chapelure

Frir quelques secondes dans de l'huile d'arachide.

Caponata

(pour 1 saladier)

- 1 kg d'aubergines
- 700 g de tomates
- 200 g de céleri branches
- 300 g d'olives vertes dénoyautées
- 2 oignons
- 4 cuillerées à soupe de câpres
- 40 cl de vinaigre de vin
- 50 g de sucre
- huile d'olives
- sel et poivre

Couper les aubergines en petits morceaux. Saler un peu et laisser dégorger 1 heure.

Faire revenir 5 mn, les oignons dans l'huile d'olives.

Ajouter le céleri en tronçons de ½ cm, puis les tomates épépinées, les olives, le sel et le poivre.

Laisser mijoter 5 mn.

Rincer les aubergines, les égoutter sur papier absorbant et faire frir environ 5 mn dans l'huile bouillante.

Ajouter à la préparation de tomates. Ajouter le vinaigre et les câpres. Faire cuire quelques minutes.

Assaisonner et laisser refroidir.

Se mange réchauffé ou froid.

Canapés Végétariens

LES ASSOCIATIONS :

Sur toasts badigeonnés de mayonnaise :

Carotte en julienne, quartier d'orange et persil haché en décoration.

Asperge pic-nic, rondelles de tomates cerises et persil haché.

Rondelles de radis, tiges de ciboulette et œuf haché.

Rondelle de cœur de palmier, courgette hachée.