



Les z'amis

Ingrédients pour 24 personnes

- 24 feuilles de raviole chinoise
- Poudre de réglisse
- Fleur de sel
- Huile pour friture
- 350 gr saucisse au couteau
- 50 gr de pousses d'épinard
- QS Vinaigrette balsamique
- QS Cacahuètes salées



crédit photo : Magazine Thuiries

PÂTE DE MOUTARDE :

- 45 cl fond blanc
- 8 cl jus d'orange
- 35 gr moutarde dijon
- 35 gr moutarde savora
- 12 gr gélatine
- 3 gr Agar agar

CHEVRE APERO

- 300 gr chèvre frais Farouls
- 40 gr pacific
- 15 gr crème liquide
- 15 gr huile d'olive
- 10 gr gélatine

Réalisation :

Tailler les feuilles de ravioles chinoises en 3, puis faites les frire. Les assaisonner de poudre de réglisse et de fleur de sel.

Détailler la saucisse au couteau en tranches et poêler.

Pâte de moutarde : chauffer le fond blanc et le jus d'orange, ajouter les moutardes, l'agar agar et la gélatine. Réserver dans un cadre au frais puis détailler en cubes.

Chèvre apéro : dans un batteur, fouetter le chèvre, la crème liquide, le Pacific, l'huile d'olive et la gélatine fondue. Réserver au frais et détailler.

Finition :

Mettre les feuilles de raviole frites dans le cornet, le chèvre parsemé de cacahuètes sur la palette. Monter la pâte de moutarde avec la saucisse et la pousse d'épinard assaisonnée de vinaigrette balsamique.



Poitrine de cochon confite, graines croquantes, aubergine fumée

Ingrédients pour 5 personnes

- 1/2 poitrine de porc fraîche
- Ail, thym, laurier
- Huile d'olive
- 6 aubergines grosses
- 1 barquette de shiso pourpre
- QS Jus de viande réduit

Graines croquantes :

- 3 fruits de la passion
- 1/2 grenade
- 50 gr concombre
- 65 gr poivrons rouges
- 30 gr cacahuètes salées
- 1/2 botte ciboulette
- 5 gr gingembre frais



crédit photo : Magazine Thurias

Réalisation :

Désosser la poitrine de cochon, réserver la couenne, rouler et ficeler. Envelopper dans des feuilles d'aluminium avec ail, thym, laurier. Cuire au four à 100°C pendant 8 heures. Blanchir la couenne, puis la détailler en losange.

Graines croquantes : récupérer les graines de fruits de la passion, tailler finement les autres ingrédients et mélanger.

Saisir les aubergines entières à la plancha, puis finir la cuisson au four. Laisser refroidir à couvert et mixer.

Finition :

Trancher la poitrine de cochon, saisir. Finir la réchauffe à four doux. Déposer les graines sur la couenne, le shiso pourpre sur la poitrine. Accompagner de la purée d'aubergine et du jus de viande.



Texture de marron aux fruits exotiques

Ingrédients pour 6 personnes

Mousse Marron :

- 300 gr crème de marron
- 100 gr mascarpone

Fruits exotiques :

- 125 gr marron cuit
- 3 fruits de la passion
- 70 gr mangue
- 20 gr gingembre frais

Emulsion café-rhum

- 17.5 cl café expresso
- 15 gr sucre
- 5 cl rhum
- 2 gr Agar agar

Sorbet thé blanc :

- 600 gr de lait ½ écrémé
- 50 gr sucre
- 4 sachets de thé sur le nil (mariage frères)
- 3 gr pectagel rose

Réalisation :

Mousse marron : mélanger tous les ingrédients comme une chantilly.

Fruits exotiques : tailler la mangue et les marrons cuits en dés, gratter les graines des fruits de la passion, haché le gingembre. Mélanger.

Emulsion café : délayer l'agar agar dans le café expresso chaud, ajouter le rhum. Verser dans le syphon et « gazer ».

Sorbet thé blanc : faire infuser le thé dans le lait chaud pendant 8 minutes. Sucre, ajouter le pectagel rose.

Tuile : étaler finement sur silpat la crème de marron et cuire au four à 160°C.

Pignons sablés : mélanger les pignons de pin avec les blancs d'œuf mousseux, ajouter le sucre et faire dorer au four à 160°C.

Finition :

Disposer tous les éléments sur votre contenant.



crédit photo : Magazine Thuries