



## *Tartare de kingfish avec citron caviar*

### **Tartare de thazard**

Entrée pour 4 personnes

250 g de thazard  
3 citrons caviar pressés  
1 Limette : jus et zeste  
15 g d'huile de limette (non synthétique)  
15 g d'huile d'olive  
Sel et poivre pour assaisonner

Retirer les arêtes et la peau du thazard. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, hacher grossièrement le poisson. Ajouter les citrons caviar, la limette, l'huile de limette et l'huile d'olive, puis réaliser un tartare pas trop crémeux.

Les ingrédients peuvent varier en fonction du poisson et de la qualité des huiles. Il est toutefois important de bien assaisonner dès le début. Le tartare perd rapidement du goût, car les ingrédients sont absorbés par le poisson.

Il est également possible d'envelopper le tartare dans de fines tranches d'aubergine cuites pendant un très bref instant.

Pour un aspect parfait, ajoutez une tranche de carpaccio de thon Saku.

Découper le thon en fines tranches, les piquer et les faire mariner avec un peu d'huile d'olive, de sel et de limette.



### **Oeuf de caille cuit**

Oeuf de caille (1 par personne)  
Farine, oeuf et fine chapelure pour la panure  
Eau glacée  
Huile (huile d'arachide ou de tournesol)

Faire bouillir les oeufs de caille pendant exactement 2 minutes et les plonger immédiatement dans l'eau glacée. Laisser les oeufs environ une heure dans l'eau glacée. Retirer la coquille avec précautions et paner (farine/oeuf/chapelure).

Juste avant de servir, faire frire dans l'huile très chaude chauffée à 180°.

L'oeuf doit être croustillant et le jaune liquide, alors l'effet recherché sera atteint.



## *Triple sec granité avec grenadine, mousse d'ananas et macaron*



### **Macaron avec ganache de brandy à l'abricot**

Recettes pour 50 macarons

350 g de blanc d'oeuf  
450 g de sucre  
370 g de farine d'amande  
375 g de sucre glace  
75 g de farine d'amande

Battre les blancs d'oeuf avec le sucre. Incorporer avec précaution de la farine d'amande mélangée avec le sucre glace (370 g). Laisser reposer un peu. Incorporer le reste de farine d'amande (75 g). Avec une poche, dresser la préparation en petits tas de la grosseur d'une pièce d'un euro sur du papier sulfurisé. Laisser reposer 15 minutes.

Cuire au four à chaleur tournante à 140° pendant env. 14 min, ou au four avec chaleur supérieure 210° et chaleur inférieure 190°. Les macarons ne doivent pas brunir et doivent se décoller facilement du papier sulfurisé, sans attacher.

Après la cuisson, laisser refroidir les macarons et les garnir avec :

Ganache de brandy à l'abricot  
200 ml de crème  
400 g de couverture de chocolat noir  
30-40 ml de brandy à l'abricot

Porter la crème à ébullition, ajouter la couverture. Laisser reposer brièvement, puis remuer jusqu'à obtenir une masse homogène. Incorporer le brandy à l'abricot en dernier. Laisser refroidir la préparation, puis la travailler à température de la pièce.

# *Triple sec granité avec grenadine, mousse d'ananas et macaron*



## **Triple sec granité avec grenadine**

(env. 4 portions)

60 g de sucre  
210 g d'eau  
15 g de Triple sec

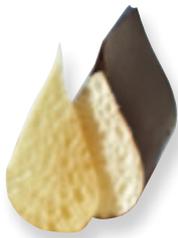
Porter à ébullition l'eau avec le sucre, ajouter ensuite les autres ingrédients.  
Faire refroidir dans un récipient plat en remuant de temps à autre.



## **Mousse d'ananas au rhum**

(env. 4 portions)

200 g de purée d'ananas  
50 g de meringue italienne  
6 g de gélatine  
140 g de crème  
10 ml de rhum (40%)



Purée d'ananas :

Peler l'ananas, retirer la partie intérieure dure. Couper la chair en morceaux et réduire en purée.

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide, puis bien l'essorer.

Mélanger la purée d'ananas avec la gélatine (astuce : réchauffer une petite quantité de purée d'ananas et y dissoudre la gélatine ramollie pour éviter la formation de grumeaux, puis ajouter la gélatine à la purée).

Meringue italienne :

Amener 150 g de sucre et 50 g d'eau à une température de 121°.

Monter 125 g de blanc d'oeuf en neige, pas trop ferme. Verser lentement le sirop de sucre chaud à fin filet sur la préparation, battre les blancs d'oeuf jusqu'à ce qu'ils atteignent la température de la pièce.

Entre-temps, monter la crème en Chantilly, pas trop ferme.

Incorporer la préparation de blancs d'oeufs à la purée, puis la crème et enfin le rhum.

# *Triple sec granité avec grenadine, mousse d'ananas et macaron*



## **Rouleau d'ananas fourré à la glace aux amandes**

(env. 4 portions)

1 g de gomme xanthane (disponible dans les bons magasins spécialisés)  
50 g de sucre  
250 g de purée d'ananas

Pour la purée d'ananas : Peler l'ananas, retirer la partie intérieure dure. Couper la chair en morceaux et réduire en purée.

Mixer tous les ingrédients, et étendre finement la préparation sur une toile Silpat.

Faire sécher dans une armoire chauffante ou au four à env. 60°. Lorsqu'il est possible de détacher la préparation de la toile Silpat, former à la main des petits rouleaux, ou bien autour d'un manche de cuillère en bois.

Remplir ensuite les petits rouleaux avec de la glace aux amandes.

Pour 4 portions de glace aux amandes :

40 g d'amandes (fraîchement grillées et hachées)  
200 ml de lait  
40 g de jaune d'œuf  
60 g de sucre

Porter à ébullition le lait avec le sucre, cuire à la nappe\* avec le jaune d'œuf.

Ajouter ensuite les amandes. Faire refroidir la préparation et la mettre dans la machine à glace.

Dresser à la minute les rouleaux à l'ananas avec une poche.



## **Gelée de citron**

(env. 4 portions)

80g d'eau  
40 de jus de citron  
20 de sucre  
4 g d'agar agar (ou de gélatine)

Porter brièvement ensemble tous les ingrédients à ébullition; mixer et remplir des petits moules pour les faire refroidir.

On peut également utiliser de la gélatine, cependant la consistance sera différente et la gélatine ne doit pas bouillir, mais être ramollie dans l'eau fraîche, puis ajoutée au liquide chaud.

\* Cuire à la nappe est un terme technique culinaire pour lier une sauce ou une crème avec du jaune d'œuf en remuant constamment à faible chaleur ou au bain-marie.

Plonger une cuillère en bois dans la crème ou dans la sauce, la retirer et souffler légèrement sur le dos de la cuillère. La crème doit former de fines vagues visibles (en forme de pétales de rose) qui ne s'écoulent pas.