

Le menu de la Saint Valentin





Cocktail Strawberry Daiquiri



1 cocktail



15 minutes

Ingrédients

Citron vert : 1/2 pièce

Fraises : 4 pièces

Rhum brun : 4 centilitres

Liqueur de fraise des bois : 2 centilitres

Recette

Dans un blender électrique (ou un mixer), verser le jus de 1/2 citron vert et la liqueur de fraise des bois, ajouter 3 fraises. Mixer une première fois. Ajouter ensuite 6 cuillères à soupe de glace pilée (ou à défaut 6 glaçons) ainsi que le rhum ambré. Mixer une seconde fois jusqu'à ce que la glace soit complètement broyée.

Servir dans un beau verre à cocktail ou dans une flûte à champagne, et décorer avec la dernière fraise.

Le plus du chef

Les Daiquiries sont des cocktails à base de rhum ambré et de citron vert. Cette version est « frozen », c'est-à-dire mixée finement avec de la glace. Pour obtenir un beau "frozen", il faudra beaucoup de glace et laisser le blender tourner suffisamment longtemps pour obtenir une texture fine.





Papillote de bar au champagne



2 personnes



15 minutes

Ingrédients

Bars : 100 grammes

Lait de coco non sucré : 10 centilitres

Champagne : 5 centilitres

Pousses de soja : 50 grammes

Sel fin : 2 Pincées

Moulin à poivre : 2 Tours

Recette

Couper des morceaux de bar en petits cubes. Dans un papier film carta fata, déposer un lit de soja. Poser dessus le morceau de bar et arroser de lait de coco et de champagne. Assaisonner de sel et de poivre. Fermer la papillote et cuire dans une poêle à feu moyen pendant 3 min. Ouvrir et servir.

Le plus du chef

Remplacez le bar par du saumon ou des gambas et cuisez les papillotes au four 5 min à 210 °C (th.7).





Filet de canette au cacao et épices chaudes



2 personnes



30 minutes

Ingrédients

Filets de canette : 2 pièces

Echalotes : 1 pièce

Moulin à poivre : 1 Tours

Sel fin : 3 Pincées

Epices à vin chaud : 2 grammes

Vin rouge : 15 centilitres

Chocolat noir : 7 grammes

Beurre doux : 15 grammes

Patates douces rouges : 300 grammes

Beurre doux : 7 grammes

Recette

Préchauffer le four à 200 °C. Peler les patates douces et les couper en morceaux, puis les mettre dans une casserole avec de l'eau à hauteur. Ajouter une cuillerée de sel et porter à ébullition. Cuire à feu moyen pendant environ 15 min. Égoutter ensuite les pommes de terre, puis les écraser à l'aide d'un fouet en ajoutant 15 g de beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Éplucher les échalotes et les émincer. Retirer les nerfs et la graisse superflue des filets de canette, puis quadriller la peau.

Disposer les filets dans une poêle froide, côté graisse, et les colorer à feu vif. Les saler, puis lorsqu'ils sont bien colorés, les retourner pour les saisir sur l'autre face. Les débarrasser ensuite sur une plaque allant au four en gardant la peau vers le haut. Finir la cuisson au four à 200 °C pendant 5 à 6 min. Dès la sortie du four, les laisser reposer sous une feuille de papier aluminium pendant 5 min.

Dégraissier la poêle de cuisson des filets, ajouter l'échalote et la faire suer à feu doux avec une pincée de sel. Déglacer ensuite au vin rouge et ajouter les épices à vin chaud. Faire réduire le vin de 3/4, ajouter le chocolat et 7 g de beurre, puis mélanger. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre (si la sauce est trop acide, ajouter une pincée de sucre).

Servir la canette avec la sauce et l'accompagner de la purée de patates douces.

Le plus du chef

Préférez les patates douces à chair orange, plus sucrées et attrayantes que celles à chair blanche.



L'amour pour 2 en cage de verre



2 personnes



30 minutes

Ingrédients

Pour la mousse :

Mascarpone : 50 grammes

Sucre glace : 25 grammes

Œufs : 1 pièces

Crème liquide entière : 4 centilitres

Feuilles de gélatine de 2 g : 1/3 pièce

Pour la garniture :

Framboises fraîches : 50 grammes

Purée de framboise : 4 grammes

Vinaigre balsamique : 1 centilitre

Piment d'Espelette : 1 Pincées

Pour le crumble :

Beurre doux : 20 grammes

Farine de blé : 25 grammes

Sucre semoule : 25 grammes

Poudre d'amande : 25 grammes

Recette

Pour la mousse : Monter la crème en chantilly à l'aide d'un fouet électrique. Laisser la gélatine tremper dans de l'eau froide pour la faire ramollir. Travailler le mascarpone à l'aide d'une cuillère pour l'assouplir.

A l'aide d'un fouet électrique, battre les œufs avec le sucre glace pendant environ 10 min pour obtenir un sabayon blanc et mousseux. Égoutter la gélatine, puis la faire fondre dans une petite casserole avec un peu de sabayon. Verser ensuite le tout dans le mascarpone et bien lisser.

Mélanger délicatement les 3 éléments, puis réserver la préparation au frais pendant 30 min.

Assaisonner les framboises avec la purée de framboises, le vinaigre balsamique et le piment d'Espelette, puis réserver.

Pour le biscuit : Préchauffer le four à 180 °C. Dans un bol, mélanger du bout des doigts la farine, le sucre semoule, la poudre d'amande et les morceaux de beurre froid afin d'obtenir une semoule grossière. La verser alors sur une plaque allant au four et la cuire à 180 °C pendant 15 min. Laisser ensuite refroidir.

Dans un verre, réaliser le montage avec les framboises et leur jus, puis la crème et enfin le biscuit.

Le plus du chef

Pour cette recette, vous pouvez aussi utiliser d'autres fruits rouges tels que des fraises, des mûres, des groseilles...





Petits palets sablés au safran



12 sablés



45 minutes

Ingrédients

Beurre doux : 160 grammes

Sucre semoule : 140 grammes

Jaunes d'œuf : 4 pièces

Farine de blé : 220 grammes

Safran en poudre : 5 grammes

Sel fin : 1 Pincée

Pour le coulis :

Sucre semoule : 150 grammes

Oranges non traitées : 3 pièces

Eau de fleur d'oranger : 1 centilitre

Recette

Préchauffer le four à 200 °C. Dans un bol, malaxer de manière homogène la farine, le beurre, une pincée de sel, le sucre et le safran. Ajouter les jaunes d'œuf et travailler rapidement la pâte. Déposer ensuite la pâte à sablés sur une feuille de papier sulfurisé, la couvrir d'une autre feuille et l'étaler sur une épaisseur de 5 mm. Réserver au frais 15 min.

Enfourner ensuite à 200 °C pendant 15 à 20 min. Une fois la pâte sortie du four, la découper à l'emporte-pièce pour former des sablés individuels.

Zester les oranges, les peler à vif et lever les suprêmes. Réserver.

Dans une poêle, disposer le sucre semoule et réaliser un caramel à sec en incorporant délicatement le sucre fondu au sucre semoule.

Dès obtention d'un caramel brun et uniforme, ajouter les suprêmes et les zestes d'oranges. Laisser cuire à feu doux sans remuer et ajouter l'eau de fleur d'oranger.

Servir avec les sablés.

Le plus du chef

Si vous n'avez pas de safran en poudre utiliser un peu de lait infusé avec du safran en pistil

