

Entrée

Truite saumonée

accompagnée d'asperges "à la flamande" et d'une espuma de pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes

- **Truite saumonée**
 - 300 g filets de truite
- **Asperges à la flamande**
 - 8 asperges blanches
 - 1 œuf dur
 - Ciboulette
 - 100 g de beurre
- **Espuma de pommes de terre**
 - 250 g purée de pdt
 - 250 ml crème fraîche
 - 20 ml fond (Gemüse, Geflügel oder Pilz)
 - 2,5 g sel
 - Huile de truffe (optionel)

Préparation

1. Asperges à la flamande

Éplucher les asperges et les blanchir 8 min dans de l'eau bouillante salée. Couper les asperges en petits morceaux.

Cuire l'œuf dur et l'émincer finement. Hacher finement la ciboulette. Faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette.

Mélanger le tout et assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

2. Espuma de pommes de terre

Mélanger purée de pommes de terre avec la crème, le fond et le sel. Passer le mélange au tamis fin et rectifier l'assaisonnement. Ajouter éventuellement de l'huile de truffe.

Verser dans un siphon à espuma (ou monter au fouet dans une casserole).

3. Truite saumonée

Laver et sécher les filets de truite, puis retirer les arêtes.

Assaisonner, les fariner légèrement et les faire revenir dans un mélange d'huile et de beurre jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Filet d'agneau

accompagné de jus au
romarin, haricots et
pomme de terre farcie

Plat principal

Ingrédients pour 4 personnes

- **Filet d'agneau**

- 4 filets de selle d'agneau
- 2 bottes de persil
- 1 branche de romarin
- 80 g de beurre
- 40 g de chapelure
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- Sel, poivre noir

- **Jus au romarin**

- 2 dl de fond de veau ou bouillon de volaille
- 3 dl de vin rouge
- 1 dl de porto rouge
- 6 branches de romarin
- 80 g de beurre
- Sel, poivre noir

- **Pommes de terre farcies**

- 12 pommes de terre
- 50 g de beurre
- 4 tranches de lard
- 1 oignon
- 150 g de Philadelphia
- Persil

- **Haricots verts**

- 300 g de haricots verts
- 1 oignon
- Beurre
- Sarriette

Filet d'agneau

accompagné de jus au
romarin, haricots et
pomme de terre farcie

Plat principal

Préparation

1. Pommes de terre farcies

Cuire les pommes de terre au four jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Les couper en deux et retirer une partie de la chair.

Mélanger avec le beurre, le Philadelphia, l'oignon et le lard finement hachés et le persil.

Garnir les pommes de terre avec ce mélange et les gratiner légèrement au four à 180°C pendant 15 min.

2. Filet d'agneau

Hacher finement le persil et le romarin.

Mélanger avec la chapelure, la moutarde et 80 g de beurre fondu. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Assaisonner les filets d'agneau, les saisir à feu vif, puis les recouvrir du mélange d'herbes et de chapelure.

Terminer la cuisson au four à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient rosés à cœur.

3. Jus au romarin

Faire réduire le fond ou bouillon avec le vin rouge et le porto de moitié.

Ajouter 5 branches de romarin et laisser infuser.

Monter la sauce avec 80 g de beurre, assaisonner et filtrer.

4. Haricots verts

Équeuter les haricots et les blanchir à l'eau bouillante salée.

Faire revenir l'oignon émincé dans du beurre, ajouter les haricots et la sarriette, puis assaisonner.

5. Dressage

Découper les filets de selle d'agneau en tranches.

Les disposer sur des assiettes préchauffées et napper de jus au romarin.

Ajouter les haricots verts et les pommes de terre farcies sur l'assiette.

Parfait au liqueur d'œuf

Dessert

accompagné de
mangue et chocolat

Ingrédients pour 4 personnes

• Parfait au liqueur d'œuf

- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 200 ml de crème (semi-montée)
- 50 ml de liqueur d'œuf
- Moule en forme d'œuf (ou moule à gâteau d'environ 18 cm)

• Nid

- Cheveux d'ange (kataifi)

• Mousse au chocolat blanc

- 2 œufs
- 20 g de sucre
- 150 g de chocolat blanc
- 205 ml de crème (semi-montée)

• Sauce mangue

- 1 mangue fraîche
- ½ gousse de vanille
- 1 citron vert (zestes + jus)
- 60 g de sucre brun

Préparation

1. Parfait au liqueur d'œuf

Monter la crème en chantilly.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la liqueur d'œuf au bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe (~5 min).

Refroidir la crème en la fouettant dans un bain-marie froid.

Incorporer délicatement la chantilly.

Verser dans un moule huilé et chemisé de film alimentaire.

Congeler au moins 2 heures jusqu'à prise complète.

2. Mousse au chocolat blanc

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Faire fondre le chocolat blanc et l'incorporer à la préparation avec la crème.

Bien mélanger.

3. Sauce mangue

Mixer la mangue avec les graines de vanille, le jus et les zestes de citron vert, ainsi que le sucre brun.

4. Nid

Frire les cheveux d'ange dans de l'huile à 170°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

5. Dressage

Former un nid avec les cheveux d'ange frits.

Mettre la mousse au chocolat blanc et la sauce mangue dans des poches à douille et décorer l'assiette avec des points.

Démouler le parfait et placer l'« œuf » au centre du nid (ou couper en 4 parts si utilisation d'un moule à gâteau).

