

# NID D'ASPERGES SUR FROMAGE DE CHEVRE ET PATATES DOUCES



Temps de préparation:

45 Minutes



## Ingrédients pour 4 personnes

### Pour la purée :

- 2 grosses patates douces
- 150 gr Beurre
- Ad lib. : sucre vanillé
- Sel, poivre
- Facultatif : piment rouge

### Pour le Fromage de chèvre :

- 200 gr fromage de chèvre

### Pour le toast :

- 4 tranches (pain au levain ou pain gris)
- 100 gr Beurre
- Fleur de sel

### Pour la salade d'asperges :

- 8 asperges vertes
- 8 asperges blanches
- 1 citron vert
- Graines de sésame
- Vinaigre balsamique blanc
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Facultatif: huile de sésame, piment frais

### Aussi:

- Cresson ou fleurs comestibles

Faites cuire les patates douces non épluchées dans de l'eau salée pendant environ 30 minutes. Retirez les patates douces de l'eau, mettez l'eau de côté pour faire cuire les pointes d'asperges après. Épluchez les patates douces et écrasez-les dans un bol. Ajoutez ensuite le beurre, le sel, le poivre et le sucre vanillé. Si vous voulez, vous pouvez assaisonner le tout avec un peu de piment rouge. Puis réduisez le mélange en purée à l'aide d'un mixeur.

Option : Avec un Thermomix: 2 minutes à la vitesse 10

Émiettez le fromage ou coupez-le en morceaux de 1 cm.

Pour les toasts, découpez des disques d'environ 8 cm de diamètre.

Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites frire les tranches découpées jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Puis tamponnez les tranches avec du papier absorbant et assaisonnez avec la fleur de sel.

Epluchez les asperges. Les blanches complètement et les vertes jusqu'à 4 cm de la racine. Découpez 4 pointes de chaque sorte et faites-les blanchir dans l'eau des patates douces pendant 4 minutes. Ensuite, rincez-les dans de l'eau glacée. Émincez ensuite finement le reste des asperges à l'aide d'un économe ou d'une mandoline. Juste avant de servir, assaisonnez la salade avec le jus de citron vert, le sel, le poivre, les graines de sésame, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique blanc et, si vous le souhaitez, l'huile de sésame et le piment finement haché.

Étalez la purée sur une assiette de taille moyenne. Placez le toast grillé sur la purée et mettez le fromage de chèvre sur le toast.

Formez un nid avec la salade d'asperges et placez-la sur le fromage de chèvre. Pour finir, appuyez les pointes d'asperges contre le nid et décorez le tout avec le cresson.

# FILET D'AGNEAU ENROBE DE PATE FEUILLETEE



Temps de préparation:  
60 Minuten



## Ingrédients pour 4 personnes

### Pour l'agneau enrobé de pâte feuilletée :

- 600 gr filet d'agneau
- 1 càs beurre
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 càc persil
- 2 càc ciboulette
- 2 càc cerfeuil
- 1 càc estragon
- 2 échalotes
- 3 càc moutarde en grains
- 1 jaune d'œuf

### Pour la sauce :

- 1 L de fond d'agneau
- 2 brins de thym
- 2 brins de romarin
- 2 càc miel
- 1 càc beurre froid
- Sel et poivre
- Evtl. Maizena

### Pour les pommes de terre au romarin :

- 20 pommes de terre en robe des champs
- 4 brins de romarin
- 1 gousse d'ail
- L'huile d'olive
- Gros sel

### Pour le fenouil à l'orange :

- 3 fenouils
- 2 oranges
- 1 càc beurre
- Sel et poivre

Lavez bien le filet d'agneau, séchez-le et faites-le frire à chaud dans une poêle. Coupez la pâte feuilletée de manière à pouvoir enrouler complètement le filet une fois. Puis enduire de moutarde en grains. Incorporez les herbes hachées et les échalotes finement coupées dans la moutarde. Placez la viande au milieu de la pâte et enroulez-la avec la pâte feuilletée. Badigeonnez les extrémités avec du jaune d'œuf pour pouvoir coller la pâte. Puis, badigeonnez le dessus de la pâte feuilletée avec le reste de l'œuf. Faites cuire le rouleau d'agneau en pâte feuilletée au four à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Prélevez les herbes et coupez-les en petits morceaux. Portez le fond d'agneau avec les deux herbes et le miel à ébullition et laissez le tout réduire à environ 400 ml. Assaisonnez la sauce avec du sel et du poivre et ajoutez du beurre froid. Si nécessaire, lier à nouveau avec Maïzena.

Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée, mais faites attention qu'elles soient encore un peu craquantes en fin de cuisson. Hachez finement le romarin et l'ail, ajoutez l'huile d'olive et du gros sel. Mélangez le tout avec les pommes de terre semi-cuites. Enfournez-les dans une cocotte à 180°C pendant environ 10 minutes.

Lavez le fenouil et coupez-le en morceaux. Faites-le revenir à chaud dans du beurre, salez et poivrez, versez un peu d'eau et laissez mijoter pendant 5 minutes. Découpez les oranges en filets et ajoutez-les au fenouil 1 minute avant la fin de la cuisson.

# ŒUF EN CHOCOLAT FOURRE MOUSSE A LA NOIX DE COCO



Temps de préparation :  
60 Minutes



Temps de refroidissement:  
3 heures



## Ingredients pour 4 personnes

### Pour l'œuf en chocolat :

- 500 gr chocolat noir
- 5 œufs de poule

### Pour la mousse à la noix de coco :

- 300 ml lait de coco
- 50 gr sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 160 gr crème

### Pour la gelée de mangue :

- 1 mangue
- 3 gr Agar-Agar
- 20 gr sucre

### Pour le financier à la pistache :

- 170 gr de beurre
- 120 gr de pistache
- 140 gr de sucre en poudre
- 40 gr de farine
- 4 blancs d'œufs

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Veillez à ce qu'il ne soit pas trop chaud, idéalement 30°C. Enveloppez soigneusement les œufs de poule dans un film plastique, puis plongez-les à moitié dans le chocolat fondu et placez-les sur une plaque avec du papier sulfurisé. Lorsqu'ils ont durci, mettez-les au frais, plongez-les une nouvelle fois dans le chocolat et laissez-les durcir dans une chambre froide. Détachez d'abord l'œuf, avant de pouvoir décoller délicatement le film plastique.

Laissez tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir le lait de coco avec le sucre et ajoutez la gélatine. Placez le mélange sur de l'eau glacée pour le refroidir jusqu'à ce qu'il soit ferme. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit semi-rigide et incorporez-la au mélange de noix de coco. Remplissez les œufs en chocolat avec la mousse à la noix de coco, puis conservez-les au réfrigérateur.

Réduisez en purée la chair de la mangue et portez-la à ébullition avec l'agar agar et le sucre. Laissez refroidir le mélange au réfrigérateur avant de le réduire à nouveau en purée et de le verser dans une poche à douille ou un sac de congélation.

Pour le financier mélangez tous les ingrédients et étalez-les sur une plaque avec du papier sulfurisé. Faites cuire le mélange pendant 20 minutes à 170°C, puis émiettez-le.

Placez l'œuf sur une assiette et formez un nid autour avec le crumble de pistaches. Placez le gel de mangue comme un jaune d'œuf sur l'œuf en chocolat. Cela se marie bien avec de la glace à la vanille ou au chocolat. Garnissez-le avec de la menthe, des fruits et le reste de gelée de mangue.