



ENTRÉE

SAUMON FUMÉ SUR UN MOELLEUX D'ÉPINARD

INGRÉDIENTS POUR 4 À 5 PERSONNES

Pour le moelleux d'épinards :

- 500g d'épinards haché
- 5 œufs
- Sel poivre

Pour le montage :

- 300 g de Saint Moret
- 1 Clémentine
- Ail en poudre
- 8 tomates séchées
- 200g de saumon fumé
- Baie de rose (facultatif)
- Pistache (facultatif)

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

CUISSON : 25 MIN

PRÉPARATION

1.

- Préchauffer le four à 200°C. Battez les œufs en omelette et incorporez les épinards hachés préalablement décongelés. Déposer le mélange dans un plat anti adhésif et l'enfourner 20 à 25 min.

2.

- Pendant ce temps, prélever la pulpe et le jus d'une Clémentine et le mélanger au saint Moret avec de l'ail en poudre. Couper finement 50 g de saumon fumé et les tomates séchées en lanières puis réserver.
- Une fois le moelleux d'épinards cuit, attendre qu'il refroidisse puis le couper en 6 parts rectangulaire.

3.

- Dresser dans chaque assiette un rectangle d'épinards et déposer au-dessus une demi tranche de saumon fumé. Mettre le mélange de saint Moret/Clémentine dans une poche à douille et faire une couche au-dessus du saumon fumé. Décorer avec les tomates séchées et le saumon fumé coupé en lanières. Finir le dressage en ajoutant des baies de rose et quelques pistaches.





DESSERT

TULIPES AUX POIRES POCHÉES ET CHANTILLY LÉGÈRE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 feuilles de brick
- 4 poires
- 75cl de vin rouge
- 150g de sucre
- 1 orange non traitée
- 2 bâtons de cannelle
- 2 cuillère à soupe pour "pain d'épices"

Chantilly légère

- 2 blancs d'oeufs
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 sachet de fixateur de chantilly
- 2 petits suisses
- 20 g de sucre et 1sachet de sucre vanillé

- Décoration : 50 g d'amande effilées

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

CUISSON : 25 MIN

PRÉPARATION

1.
 - Préchauffer le four à 180°C. Disposer chaque feuille de brick en les étalant chacune sur des ramequins individuels retourné préalablement. La feuille de brick doit prendre la forme d'une tulipe ouverte. Les mettre ensuite au four pendant une dizaine de minutes (jusqu'à ce qu'elles soient dorés).
2.
 - Éplucher les poires et couper l'orange en rondelles avec la peau.
 - Porter à ébullition le vin mélangé au sucre, à l'orange et aux épices. Ajouter les poires entières en recouvrant la casserole puis cuire une trentaine de minutes à feu doux. Réserver.
3.
 - Monter les blancs en neige bien ferme, puis réserver. Réaliser une chantilly en incorporant, 1min après que le batteur soit en route, le fixateur de chantilly puis ajouter la moitié du sucre une fois que la crème à prise .
 - Incorporer délicatement les blancs en neige à la crème chantilly. Sucré les petits suisses avec le restant du sucre et les incorporer à la crème.
4.
 - Récupérer les poires dans la casserole puis les couper en lanières de 1cm.
 - Dresser dans une assiette chaque feuille de brick en disposant au milieu les morceaux de poires pochées et la chantilly.
 - Décorer d'amandes effilées grillées.

