

gastronomie

Le menu du chef



Le dessert: Tartare de fruits exotiques, coulis de mangue et passion

Pour 2 personnes

- 1 Noix de Coco fraîche
- 1 Mangue
- 1 Ananas
- 2 Fruits de la passion
- 1 Grenade
- 1 Kiwi

200 gr de coulis de mangue
100 gr de sorbet passion
Préparation:
Tailler la mangue, l'ananas et le kiwi en brunoise (petits dès de

5 mm).
Épépiner la grenade et les fruits de la passion. Mélanger tous les fruits.
Casser la noix de coco et râpé finement.
Dans une assiette

creuse, cerclé le mélange de fruit, répartir autour le coulis de mangue.
Glacer puis décorer avec la noix de coco râpée.
Dégustez !

l'essentiel

Prix Lucien Vanel 2012 des lecteurs de la « Dépêche du Midi » dans la catégorie « cuisine gourmande », Steve Judith, de la Brasserie Flo Les Beaux-Arts à Toulouse, a préparé ce menu de la Saint Sylvestre.

LES VINS

Pour ce plat aux associations complexes, deux possibilités aux antipodes: le superbe bordeaux blanc Clos Floridène (graves) ou un beau corbières, riche mais subtil, de l'excellente cave d'Embres et Castelmaure.

Le plat :

Noix de Saint-Jacques en coquilles «façon Rossini»

« Ma recette est faite de multiples ingrédients; un équilibre subtil entre le ravissement du palais et celui du regard ».

Steve Judith, chef à la Brasserie Flo Les Beaux-Arts à Toulouse.

1 Quai de la Daurade
0561211212

Recette pour 2 personnes
Ingrédients: 8 Coquilles Saint-Jacques

2 Pommes de terre bintje
2 Poireaux

100 gr d'Escalope de foie gras

20 gr de truffe

Sauce:

100 gr de Porto

100 gr de fond de veau

20 gr de beurre

2 feuilles de Laurier

Progression

Lavez, émincez puis blanchir le poireau, puis le faire revenir au beurre. Assaisonnez.

Réalisez des palets avec la pomme de terre bintje, blanchir et faire revenir au beurre.

Réalisez une brisure avec la truffe.

Réalisez la sauce au Porto: réduire le Porto, ajouter le fond de veau et la feuille de Laurier, réduire à nouveau, puis monter au beurre.

Au moment de dresser, poêler les Saint-Jacques et le foie gras, assaisonnez, dresser en coquilles, commencer par le palet de pomme de terre, le poireau, la noix de Saint-Jacques. Alterner avec le foie gras et la brisure de truffe sur chaque coquille.

Saucez et dégustez !



L'entrée: Médaillon de saumon fumé et écrevisses, crème légère citronnée et perles de hareng fumé

Pour 2 personnes

- 2 Tranches de saumon fumé
- 80 gr de mascarpone
- 1 citron vert
- 50 gr de queue d'écrevisse
- 20 gr d'aneth haché
- 1 pincée de piment d'Espelette

Garniture de légumes

Additionner la mascarpone, le jus de citron vert, l'aneth haché, le piment d'Espelette et l'écrevisse (conserver 6 queues pour la décoration), fleur de sel et poivre.
Mettre le saumon fumé sur du papier filmé et y étaler la préparation.
Rouler pour former une ballottine.
Fermer les extrémités de la ballottine.

nelles de radis.
Quand la ballottine est bien froide, tailler délicatement en trois puis défilmer.
Dresser sur une assiette, décorer avec les bâtonnets de fruit et légumes, finir avec les écrevisses. Servir avec la sauce aux œufs. Régalez-vous !

Pour la sauce aux œufs de Hareng fumé

20 gr d'œuf de Hareng fumé

Fouetter vigoureusement la crème avec le jus de citron vert.



Le mélange s'épaissit légèrement.

en bref

TOURISME > Salon Mahana en février. Les temps sont durs pour les voyageurs largement exposés au boum d'Internet. Dans une offre énorme, le Salon du tourisme