

des idées et des chefs



Recette révélée par
THOMAS, chef au restaurant
CASANIS

Poëllée de gambas au baies roses



Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 24 gambas de Patagonie
- 20 gr de beurre
- 1 c. à s. de vinaigre de vin blanc
- 10 gr d'épinard « tombés »
- 10 gr de baies roses
- 20 gr de tomates cerise
- 8 brins de ciboulette pour le décor

Préparation du fond:

- 1 poireau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail coupé en deux
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 3 dl de vin blanc
- Entre 1 litre et 1,5 litre d'eau
- 2 feuilles de laurier

Préparation du fond: Faites revenir les légumes. Ajouter les têtes de gambas épluchées. Faire cuire 30 à 35 minutes dans l'eau et le vin blanc. Passer le tout au chinois et réserver.

Préparation des gambas: Faire revenir les gambas au beurre noisette des 2 côtés. Déglacer au vinaigre de vin blanc. Déposer au centre de chaque assiette, ajouter les tomates cerise, les épinards, la ciboulette ciselée et les baies roses.

Pour les fêtes de l'hiver, nos chefs ont bien voulu vous livrer les secrets de leurs cartes. A chacun d'y trouver son bonheur: soit vous réalisez la recette vous-même, soit vous jouez les paresseux et allez la déguster sur place! N'hésitez pas à nous donner votre avis sur la question, et en attendant, régaliez-vous !

Recettes proposé par
ALAIN, propriétaire de
BONO'S BEACH

Orrechiette de Saumon Flambé au "Casani"



Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 400 gr de pâtes fraîches Orrechiette
- 400 gr de filet de saumon sans arêtes
- 1 oignon rouge de taille moyenne
- 1 grosse pièce de fenouil
- 50 g d'aneth frais
- 1 tomate
- 8 cl d'anisé "Casani"
- 250 ml de crème fraîche
- 5 cl d'huile végétale à l'ail
- Sel / Poivre du moulin

Préparation: Mettre une grande casserole d'eau à bouillir avec du sel et de l'huile. Pendant ce temps, tailler le saumon en dés et réserver au froid. Tailler l'oignon rouge en lanière. Couper le fenouil en deux et retirer le coeur; couper également en lanière.

Même punition pour la tomate qui doit être coupée en quatre pour en retirer la pulpe et les pépins, puis tailler le reste en lanière. Équeuter l'aneth et réservez au frais. Mettre les pâtes à cuire pour plus ou moins 12 minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile à l'ail dans une poêle. Et faire revenir le

fenouil pour une petite minute. Ajouter les oignons, puis lorsque ceci commence à colorer, mettez les dés de saumon et bien les faire dorer. Flambez généreusement. Mouillez avec la crème.

Attendez la reprise d'ébullition et salez et poivrez à votre goût. Retirer du feu et ajouter à la sauce les pâtes cuites à votre goût, les lanières de la tomate et l'aneth. Mélanger l'ensemble dans la poêle et servez bien chaud.

Noer: l'huile à l'ail peut être réalisée soi même: mettez simplement dans une bouteille propre huit têtes d'ail fraîchement pelées et coupées en deux, une branche de thym frais et remplir avec de l'huile de tournesol. Laissez reposer une semaine dans un endroit sec et l'abri de la lumière.

Cocktail Tropical Illusion



Ingrédients:

- 2cl de Cointreau
- 2cl de Gin
- 2cl de Martini Rouge
- 7cl de jus d'orange
- 1 citron vert
- Glaçons
- Un shaker

Préparation: Retirez la peau des oranges et coupez en dés, passer au mixeur avec les jus du citron vert et une bonne

poignée de glace. Mixer énergiquement. Versez le Cointreau, le Gin et le Martini dans le shaker, ajoutez-y votre mixture de fruit, shake, shake, shake...

Gardez le tamis du shaker pour servir. Décorer avec une feuille d'ananas. Il est frais, il est bon, il sent le sable chaud. Santé!

Recette fournies par
LAURENT, propriétaire du
restaurant LA ROMANZA

Les Crêpes Suzettes

Pour 6 personnes

Ingrédients:

- 125 gr de farine
- 3 œufs
- 30 gr de sucre
- 30 cl de lait entier
- 30 cl de crème fleurette
- 30 gr de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de Cointreau
- 1 orange pressée
- 1 pincée de sel

Préparation: Tamiser la farine et la mettre dans un plat creux avec le sel et le sucre. Creuser un puit. Casser les œufs au centre avec un peu de crème. Remuer en partant du centre. Verser le reste de la crème. Bien mélanger et ajouter peu à peu le lait froid et le beurre fondu mélangé au Cointreau. La pâte doit être très homogène. Laisser reposer au moins une heure à température ambiante.

Petit secret pour réussir vos crêpes: la poêle doit être à la bonne température (juste assez chaude pour faire grésiller une goutte d'eau). Ensuite la pâte doit avoir la consistance de la crème à fouetter.

des idées et des chefs

Recette révélée par
MALCOLM, propriétaire du
restaurant PASSION CAFÉ

Cheese Cake



Pour un moule de 21 cm de diamètre

Ingrédients:

- 200 gr de biscuits au chocolat
- 100 gr de beurre fondu
- 375 gr de fromage style Philadelphia
- 125 gr de sucre
- 1 cuil. à thé de vanille
- 250 gr de crème fouettée
- ¼ de tasse de Cointreau
- 1 feuille de gélatine
- 60 ml d'eau bouillante

Préparation: Faire bouillir 1 boîte de lait condensé sucré dans de l'eau pendant 4 heures et laisser refroidir. Mélanger au mixer les biscuits et le beurre et bien les tasser au fond du moule. Dissoudre la gélatine dans les 60 ml d'eau bouillante. Battre tout ensemble le fromage, le sucre, la vanille et la gélatine. Ajouter la crème et le Cointreau. Verser dans le moule et laisser refroidir 3 heures de plus. Couvrir ensuite avec le lait condensé et laisser refroidir encore 1 heure.

Recettes spéciales pour a saison des fêtes

Coquilles Saint Jacques au beurre d'orange

Pour 2 personnes

Ingrédients:

- 6 coquilles Saint Jacques
- 1 orange et son zeste

- 3 crevettes
- 3 grains de poivre
- 3 graines de coriandre
- 10 gr de beurre demi sel pour la cuisson des Saint Jacques
- 1 cuil. à café d'huile d'olive pour la cuisson des Saint Jacques
- 10 gr de beurre demi sel pour terminer la sauce.
- Fleur de sel et poivre du moulin

Préparation: Déposer les St Jacques sur une assiette recouverte de papier absorbant. Décortiquer les crevettes et mettre les têtes et carapaces dans une petite casserole. (Garder les crevettes pour un autre repas). Couvrir les carcasses d'eau. Ajouter le poivre et la coriandre et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez réduire sur feu doux pendant 20 à 30 minutes.

A la fin de la réduction, filtrez le jus, et ajoutez 4 cuil. à soupe de jus d'orange fraîchement pressé ainsi que le zeste. Réserver. Faire chauffer une poêle sur feu vif avec le beurre et l'huile d'olive et faites revenir les Saint Jacques pendant 1 minute de chaque côté. Les déposer sur deux assiettes chaudes, saler avec la fleur de sel et poivrer. Verser le jus réservé dans la poêle et faire réduire sur feu vif pendant 2 minutes en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez 10 g de beurre demi sel froid et remuez bien. Versez cette sauce sur les Saint-Jacques et dégustez sans attendre.

Tarte au citron meringuée

Pour 6/8 personnes

Ingrédients:

Pâte sablée:

- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 70 gr de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Crème au citron:

- 4 citrons de taille moyenne

- 150 gr de sucre
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de Maïzena

Meringue:

- 2 blancs d'œuf
- 100 gr de sucre
- 1/2 c à café de levure chimique

Préparation: Pâte: Blanchir les jaunes et le sucre au fouet et allonger le mélange avec un peu d'eau. Mélanger au doigt la farine et le beurre coupé en petits morceaux pour obtenir une consistance sableuse. Verser au milieu le mélange liquide. Incorporer au couteau les éléments rapidement sans leur donner de corps. Former une boule avec les paumes et fraiser 1 ou 2 fois pour rendre la boule plus homogène. Foncez un moule de 25 cm de diamètre avec la pâte, garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites cuire à blanc 20 à 25 mn, à 180°C. Baissez le four par la suite à 120°C/150°C environ pour y faire cuire la meringue.

Crème au citron: Laver les citrons et prélever les zestes très fins. Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans la casserole. Ajouter le sucre et la Maïzena. Remuer, et commencer à faire chauffer à feux doux. Battre les œufs dans un grand bol. Les incorporer tout en remuant la préparation. Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir. Attention de toujours remuer lorsque les œufs sont ajoutés, car la crème de citron pourrait brûler. Oter du feu et verser l'appareil sur le fond de tarte cuite, une fois retirés le papier et les haricots secs.

Meringue: Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre puis la levure. Battre au mixer jusqu'à ce que la neige soit bien ferme. Déposer-la sur la crème au citron. Cuire à four doux (120°C/150°C) jusqu'à ce que la meringue dore (10 mn)