

Amuse – bouche

Noël Ragon 2017

Crevettes sautées et patates douces



POUR 10 PERSONNES. Faites torrifier 50 g de noix de coco râpée 5 min à la poêle. Lavez 3 patates douces (environ 500 g) et faites-les cuire 20 min à l'eau bouillante. Pelez-les et écrasez-les avec 60 g de crème de coco, 2 g de coriandre moulue, 1 pincée de sel et 1 de poivre. Faites sauter 10 grosses crevettes décortiquées quelques minutes dans une poêle légèrement huilée. Répartissez l'écrasée de patates douces dans des verrines, garnissez d'une crevette et poudrez de noix de coco grillée. Servez.

cuillers au foie gras et pomme confite



FACILE ET ABORDABLE
Prêt à l'avance
 PRÉPARATION : 20 MIN
 CUISSON : 15 MIN

POUR 4 PERSONNES
VOUS DEVEZ ACHETER : 100 g de foie gras de canard cru ● 4 spéculoos ● 1 grosse pomme (type granny smith)
VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 30 g de beurre ● 1 pincée de cannelle ● 1 cuil. à soupe rase de sucre ● sel ● poivre

PELEZ LA POMME, coupez-la en petits dés réguliers. Faites chauffer le beurre et le sucre dans une petite cocotte. Mettez-y les pommes, mélangez et laissez cuire 10 à 12 min à feu doux, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les pommes soient confites et tendres. Assaisonnez les dés de pommes de sel, poivre et cannelle, et répartissez-les dans des cuillères apéritives.

COUPEZ LE FOIE GRAS en cubes. Saisissez-les à feu vif sur toutes leurs faces dans une poêle chaude en les retournant rapidement. Salez et poivrez. Disposez-les dans les cuillères. ÉCRASEZ LES SPÉCULOOS au rouleau pour obtenir une chapelure grossière. Parsemez-en les cuillères. SERVEZ À L'APÉRITIF à température ambiante.

NOTRE BON ACCORD : un vouvray (blanc moelleux de Loire).

Etoiles de mer



6 pers. 40 mn 10 mn

- 300 g de pâte feuilletée pur beurre
- 1 jaune d'œuf ● 1 c. à soupe de graines de pavot ● 1 pot de tarama (environ 150 g) ● 100 g d'œufs de saumon ● 1 petit radis noir.

1. Étalez la pâte feuilletée, coupez des étoiles dedans à l'aide d'un emporte-pièce. Posez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et réservez au frais 20 mn.
2. Préchauffez votre four à 200 °C. Diluez le jaune d'œuf dans un peu d'eau, badigeonnez-en les étoiles. Parsemez les graines de pavot. Enfourez pour 7 à 10 mn jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée.
3. Laissez refroidir les étoiles, puis coupez-les en deux dans l'épaisseur. Coupez le radis noir en très fines tranches et prélevez-y des étoiles avec l'emporte-pièce. Posez-les sur le fond des étoiles feuilletées.
4. Ajoutez un peu de tarama et quelques œufs de saumon. Refermez les étoiles avec une étoile et servez.

Médailon de saumon fumé aux épices



FACILE ET ABORDABLE
Prêt à l'avance
 Préparation et cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES :
 4 grandes tranches de saumon fumé ● 1 pomme granny-smith ● 200 g de fromage frais (type St Môret, Philadelphia, etc.) ● 1 pincée de gingembre en poudre ● 1 pointe de couteau de cumin en poudre ● 2 cuil. à soupe de jus de citron ● 8 brins de ciboulette ● poivre mignonnette

Lavez et essuyez la pomme, coupez-la en tranches en éliminant le cœur et les pépins. Recoupez les tranches en fins bâtonnets. Mettez-les dans un bol, arrosez-les avec le jus de citron (pour éviter qu'ils ne s'oxydent). Dans une jatte, réunissez le fromage frais, le gingembre et le cumin, poivrez, travaillez le mélange à la fourchette pour qu'il soit homogène et souple. Ajoutez les bâtonnets de pomme et mélangez délicatement. Étalez les tranches de saumon sur le plan de travail, répartissez la préparation au fromage au centre de chacune d'elles. Roulez chaque tranche sur elle-même pour enfermer la farce au fromage épicé et former des cigares. Emballez-les un par un dans du film étirable et réservez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Rincez, séchez et ciselez la ciboulette. Déballez les cigares, détaillez-les en rondelles épaisses pour faire des médailles. Disposez-les sur un plat, parsemez de ciboulette ciselée et décorez éventuellement de quelques pousses d'épinards.

NOTRE BON ACCORD : un saucerre blanc (Vallée de la Loire).