

Mousse Jivara passion aux éclats de petits sablés au beurre un peu salé

Ingrédients pour 8 bouchées :

- 140g de couverture Jivara Valrhona
- 100g de lait
- 70g de pulpe de passion Ravifruits
- 1 feuille de gélatine
- 200g de crème fleurette
- Eclats de petits sablés au beurre un peu salé.

Progression :

Faites bouillir le lait et ajoutez-y la gélatine ramollie et essorée. Emulsionnez en 3 fois avec le chocolat fondu au bain marie pour

obtenir une texture lisse et brillante, le mélange doit toujours être tiède lors de l'émulsion. Ajoutez la pulpe de passion. Montez la crème en chantilly mousseuse et incorporez-y le chocolat parfumé. Laissez prendre quelques heures puis à l'aide d'une poche dressez dans les verrines. Recouvrez de MGA en éclats.



Smoothie vanille myrtilles à la vache à boire

Ingrédients pour 8 bouchées :

- 25cl de lait
- 25cl de crème fleurette entière
- 6 jaunes d'oeufs
- 1 gousse de vanille de Tahiti
- 70g de sucre
- une vache à boire myrtille violette de 25cl

Progression :

Réalisez une crème anglaise avec 25cl de lait, 25cl de crème fleurette entière, 6 jaunes d'oeufs, 1 gousse de vanille de Tahiti et 70g de sucre. Congelez la dans des bacs à glaçons. Au moment de la dégustation, réunissez dans votre blender une vache à boire myrtille violette de 25cl, 125g de glaçons de crème anglaise, mixez et dégustez aussitôt ! Vous pouvez servir un assortiment de smoothies en variant les parfums de « Vache à boire » !

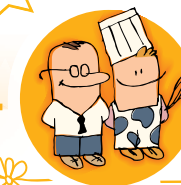


750G.com

et

Michel & Augustin

les trublions du goût



Bonjour !

Mercotte, Chef Damien et l'équipe 750g, Michel et Augustin, la tribu et la vache vous souhaitent de gourmandes fêtes de fin d'année...

Et Ban'Anier 2008 !

www.mercotte.fr

www.750g.com

www.MicheletAugustin.com

Recettes du Chef Damien

Chapelure de tout petits sablés de foie gras, piment d'Espelette et magret séché

Ingrédients pour 8 bouchées :

- 100 gr de foie gras mi cuit
- 1 pincée de Piment d'Espelette
- 8 tranches de magret séché
- 3 petits sablés au piment d'Espelette
- Fleur de sel

Progression :

Faire 8 boules avec le foie gras mi cuit. Faire une chapelure moyenne avec les tout petits sablés au piment d'Espelette et ajouter un peu de piment d'Espelette et de fleur de sel. Rouler le foie gras dans cette chapelure. Piquer à l'aide de brochette japonaise une tranche de magret séché et piquer une boule de foie gras. Disposer dans un plat et déguster...



L'abricot pistache et foie gras M&A

Ingrédients pour 8 bouchées :

- 50 gr de foie gras mi cuit
- 50 gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de Porto ou de vin sucré
- Sel
- 1 cuillère à soupe de pistaches hachées
- 8 abricots secs et moelleux
- 2 sablés au Piment d'Espelette

Progression :

Ramollir le beurre et ajouter le foie gras, le Porto. Malaxer pour faire une pâte homogène. Rectifier l'assaisonnement. Mettre dans une poche à douille cannelée. Ouvrir les abricots comme un sandwich. Garnir les abricots avec la crème de foie gras. Hacher grossièrement les pistaches et ajouter les sablés concassés grossièrement. Rouler les abricots côté foie gras en appuyant légèrement. Réserver au frais 30 minutes. Déguster sans tarder....

Soupe de fanes, copeaux de foie gras, radis et croûtons au thym et baies roses

Ingrédients pour 8 bouchées :

- 1 botte de radis
- 1 petit oignon
- 1 noix de beurre
- Gros sel de mer
- Poivre du moulin
- 1/3 litre d'eau
- 50 gr de foie gras mi cuit
- 2 sablés au thym et aux baies roses

Progression :

Séparer les radis et les fanes. Laver à grande eau. Suer l'oignon émincé au beurre pendant 5 minutes à feu très doux dans une petite casserole. Ajouter 1/3 de litre d'eau et une pincée de sel. Cuire une dizaine de minutes et ajouter les fanes de radis. Cuire 3 minutes de plus et mixer fortement. Réserver au chaud. Dans un petit bol, disposer quelques copeaux de foie gras, des copeaux de radis et un tour de poivre du moulin. Verser la soupe chaude dessus et ajouter quelques croûtons de sablés M&A.



Recettes par Mercotte

Crème foie gras aux petits sablés à la cannelle

Ingrédients pour 8 bouchées :

- 50 gr de foie gras cru ou mi cuit
- 50 gr de lait
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- 1 pointe de muscade
- 2 petits sablés M&A Cannelle
- 1 trait de balsamique - soja réduit



Progression :

Préparer la crème : Tiédir le lait et ajouter le foie gras coupé en cubes. Mixer. Ajouter le jaune d'œuf. Fouetter et rectifier l'assaisonnement. Mettre cette crème dans 8 petits plats à crème brûlée. Cuire la crème au bain-marie dans un four à 140°C pendant 15 minutes environ. Laisser refroidir les crèmes. Concasser grossièrement les sablés. Disposer la chapelure de sablé avec un trait de balsamique - soja. Déguster aussitôt !

Légère mousse mascarpone au parfum « tarte au citron » sur petits sablés au pavot et à la vanille

Ingrédients pour 8 bouchées :

- 30gr de mascarpone
- 20g de sucre, 2cs de sirop « tarte au citron »
- 7gr de lait
- 1/2 feuille de gélatine
- 1/8 de litre de crème fleurette entière
- 3 sablés au pavot et à la vanille
- Amandes hachées grillées
- Sucre glace
- zestes de citron
- Graines de pavot.

Progression :

Faites dissoudre la gélatine ramollie et essorée dans le lait bouillant. Mélangez au fouet le sucre et le mascarpone, ajoutez y le lait à la gélatine et le sirop. Ajoutez la crème montée en chantilly ferme. Laissez prendre puis dressez à la poche sur les sablés au pavot un petit dôme de mousse, décorez avec des amandes hachées grillées, du sucre glace, de fins zestes de citron et quelques graines de pavot bleu.

