

Verrines

Pour 4 personnes



1. Eplucher et épépiner la pomme. Couper là en petits dés puis mixer dans un blender ou avec un mixeur plongeant en y ajoutant un filet de jus de citron et 10 cl de crème liquide.
2. Procéder de la même manière pour l'avocat en y ajoutant en plus une pincée de sel et de poivre.
3. Ajouter la crème avec le jus de citron
4. A l'aide de 2 poches à douille, monter les verrines en commençant par la pomme.
5. Ajouter les morceaux de chorizo. Déposer la moitié des chorizo dans chacune des verrines et mixer finement l'autre moitié. Préparer une chantilly sans sucre avec les 30 cl de crème restante et incorporer délicatement la mousse de chorizo et garnir en généreusement les verrines. Terminer par une pointe de crème d'avocat.

Ingrédients



Chorizo



1 Pomme



1 Avocat



1 Citron



50 cl crème liquide



Sel & poivre

Cassolette de fruits de mer

12 portions



1. Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine, remuer jusqu'à ce que cela soit coloré.
2. Puis ajouter une quantité suffisante de concentré de tomate, les bisques de homard puis le lait et assaisonner.
3. Mélanger le tous en remuant jusqu'à obtenir une sauce épaisse.
4. Cuire les fruits de mer dans une poêle en les assaisonnant.
5. Ajouter également les fruits de mer dans la préparation
6. Verser la préparation dans une cassolette
7. Couvrir d'un disque de feuillettage et enfourner à 180°C, 15 à 20 min.
8. Faire cuire du riz pour accompagner.

Ingrédients



100g de beurre



150g de farine



2 boîtes de bisques de homard



3 sachet de 500g de fruits de mer



Quantité suffisante de concentré de tomate



1L de lait



Sel & poivre

Bûche aux marrons

Pour 12 personnes



1. Commencer par la réalisation du biscuit :

Trier les oeufs.

2. Monter les jaunes avec 100g de sucre pendant 5 min au fouet en grande vitesse, débarrasser dans un grand récipient et bien laver la cuve du mélangeur.

3. Monter les blancs avec 25g de sucre au fouet à pleine vitesse pendant 6 à 7 min puis en grande vitesse pour finir de monter bien ferme.

4. Mélanger les jaunes montés avec la farine et la fleur de maïs avec une spatule

5. Terminer le mélange avec les blancs montés de façon délicate

6. Étaler sur une plaque de four sur 1cm d'épaisseur, cuire au four à 170°C

Ingrédients pour le biscuit



125g de sucre semoule



40g de maïzena



90g de farine



5 oeufs

Ingrédients pour la mousse de marrons

1. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elles soient molles. Hacher la moitié des marrons glacés.
2. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'eau dans une casserole et faire fondre la gélatine essorée, en fouettant. Verser dans un saladier, ajouter la crème de marrons et mélanger bien.
3. Fouetter la crème liquide en chantilly en ajoutant le sucre glace en pluie à la fin.
4. Monter les blancs en neige très ferme.
5. Incorporer délicatement la chantilly, puis les blancs en neige à la préparation aux marrons.
6. Tapisser un grand moule à bûche de film alimentaire. Ramollir les biscuits et garnir verticalement les parois du moule à bûche.
7. Remplir avec la moitié de la mousse aux marrons. Parsemer des marrons glacés hachés et verser le reste de mousse. Terminer avec des biscuits sur le dessus.
8. Filmer et placer au moins 3 h au réfrigérateur. Démouler, ôter le film et servir la bûche décorée avec les marrons glacés restants.



18 marrons glacés



300 g crème de marrons



60 cl de crème froide



100 g sucre glace



6 blanc d'oeufs



6 feuilles de gélatine