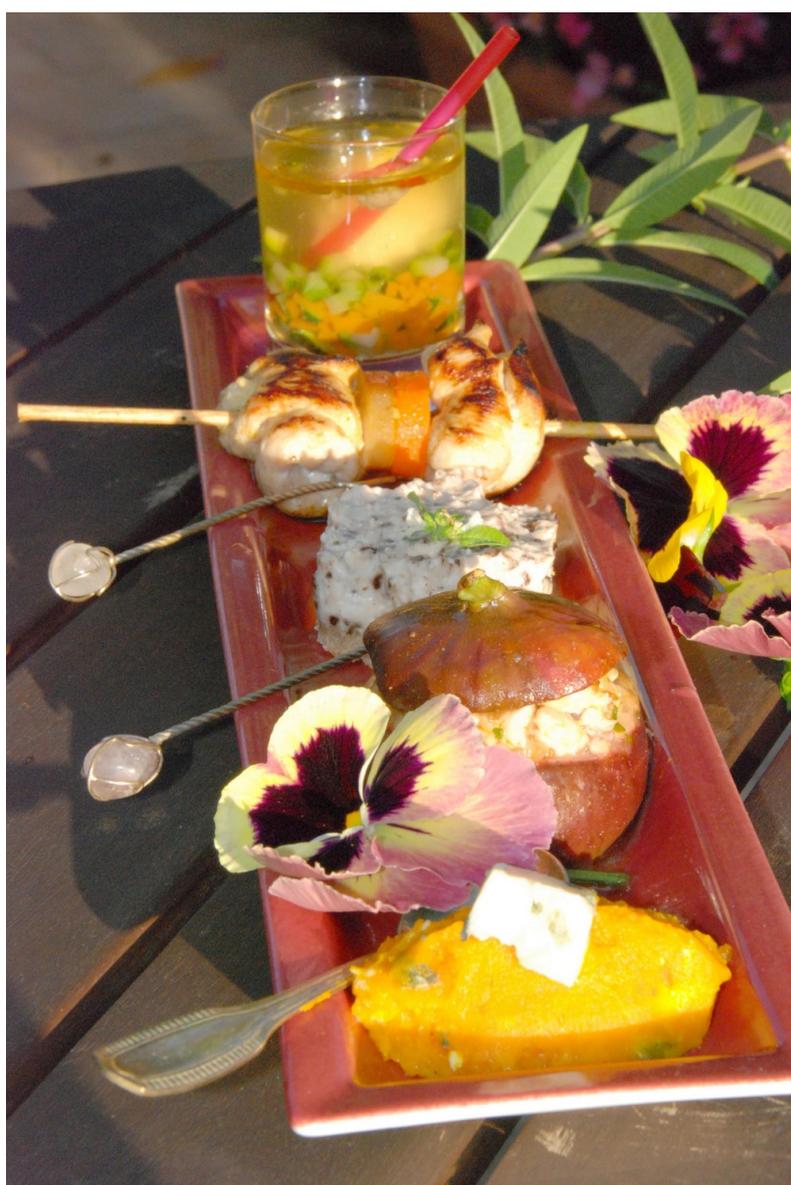




Le Chouette restaurant

Les verrines dînatoires



Ingrédients	Poids
Potimarron	350 g
Comté	100 g
Cumin	1 pincée
Carotte	100 g
Celeri	100 g
Pain de mie	2 tranches
Chèvre	100 g
Basilic	1 pincée
Olives	10 unités
Ail	1 gousse
Blanc de poulet	230 g
Jambon sec	100 g
Carottes	150 g
Miel	1 cuil à soupe
Sauce soja	2 cuil à soupe
Bouillon de poule ou de boeuf	2 dl
Oeufs de caille	4 u
Courgette	190 g
Carottes	180 g
Celeri	170 g
Avocat	1 u
Citron	½
Tabasco	1 pincée
Sauce soja	1 pincée
Crème	5 cl
Poivron rouge	175 g
Huile	25 cl
Vinaigre	10 cl
Pommes de terre	200 g
Oeufs	1 u
Crème	10 cl
Saumon fumé	75 g
Ciboulette	1 pincée
Crème	5 cl
Figues	4 u
Parmesan	71 g
Blanc de volaille	100 g
Persil	1 pincée
Échalote	25 g
Fond de veau lié	1 pincée

Prévoir des contenants appropriés (voir photos).

Réalisation

Quenelle de potimarron au Comté

Utilisez un Comté plutôt jeune qui s'accommodera mieux avec les légumes. Réalisez la purée de potimarron (il n'est pas nécessaire d'éplucher le potimarron qui a une peau très fine et qui se fondra très bien dans l'ensemble) carotte et céleri. Réservez-la au chaud. Au moment du dressage incorporez-y du Comté rapé. Faites une quenelle avec deux cuillères préalablement mouillées, décorez avec une lamelle de Comté taillé en losange.

Canapé de chèvre aux olives

Confectionnez la crème de chèvre (choisir un chèvre frais plus facile à écraser et surtout moins fort) en mélangeant à la fourchette le chèvre frais, les olives hachées, l'ail et le basilic (attention à l'assaisonnement car les olives et le chèvre sont souvent salés). Dressez sur un pain grillé aillé et huilé à l'huile d'olive pour ajouter encore une belle note méditerranéenne.

Brochette de volaille marinée au miel

Préparez les piques à brochettes. Détaillez les blancs de volaille. Taillez les rondelles de carottes et les cuire à la vapeur, elle doivent rester un peu croquantes. Confectionnez les brochettes et mettez-les à mariner dans le mélange miel, soja, vinaigre (faites chauffer le miel sans bouillir afin de le dénaturer le moins possible, tout en pouvant le mélanger aux autres ingrédients).

Le consommé poulette

Pochez les oeufs de caille. C'est une opération délicate : l'eau doit frémir et non bouillir, les oeufs très frais sont cassés dans du vinaigre (juste de quoi les enrober), puis versés dans l'eau à laquelle on aura donné un mouvement de tourbillon. Taillez et cuisez des petits cubes de légumes. Préparez le consommé : utilisez un bouillon de poule maison que vous dégraissez et laissez éclaircir seul au réfrigérateur. Ou alors faites un bouillon clair en utilisant du bouillon de poule que l'on trouve dans le commerce. Assemblez les éléments chauds.

Guacamole au coulis de poivron rouge

Réalisez un guacamole : mixez avocat, citron, sauce soja et crème. Dans un guacamole classique, il n'y a pas de crème, mais pour une plus grande onctuosité et une souplesse en bouche je la rajoute.

Réalisez un coulis de poivron : épluchez les poivrons avec un épluche légume, cuisez à la vapeur ou dans l'eau bouillante salée, mixez l'huile et le vinaigre, vérifiez l'assaisonnement. Passez dans une passoire fine, un chinois ou autre ustensile permettant cette action.

Monter l'ensemble avec le coulis au milieu.

Blinis de pommes de terre au saumon

Confectionnez une purée de pommes de terre.

Incorporez crème fraîche fouettée et blancs d'oeufs montés en neige.

Formez des palets avec un moule, un emporte-pièce ou tout autre cercle à votre convenance, en respectant un volume adapté à la recette.

Dans une poêle mettez de l'huile, du beurre, et chauffez. L'ensemble doit mousser. Déposez-y les galettes de pommes de terre, colorez de chaque côté et réservez-les au chaud.

Ne pas les faire la veille car la pomme de terre n'aime pas attendre et se déguste chaude et juste faite.

Garnir de saumon fumé et crème fouettée à la ciboulette.

Figue farcie

Évidez la figue avec une cuillère à café.

Hachez la viande, la chair de figue.

Ciselez l'échalote en petits cubes.

Réalisez le fond de veau déhydraté.

Faites suer l'échalote dans un beurre moussant jusqu'à obtenir une teinte dorée. Ajoutez la viande, la chair de figue, et mouillez avec un peu de fond.

Garnissez la figue et cuisez-la doucement dans du fond au four à 150°C pendant 10mn environ (la figue doit commencer à s'affaisser mais pas trop).