

Sweet hearts, Dés de courge marinés avec croustillant de sandre et séré à la limette, Coquille St-Jacques en manteau de Serano sur un risotto truffé et garnie d'une chips de pomme de terre violette

L'ARENE
GOURMANDE



Equipe de cuisine Bienne-Seeland

Swiss Finger Food Trophy

Kochkunst Equipe Biel-Seeland

Iris L'Heureux
Cindy Gammenthaler
Kaspar Fluri

INGRÉDIENTS

Sweet Hearts

Mousse

25 g sucre

10 g beurre

10 g jus de limette

15 g oeuf

50 g jus de limette

20 g sucre en poudre

50 g crème acidulée

6 g gélatine

PRÉPARATION

Sweet Hearts

Mousse

Porter à ébullition le sucre, le beurre et le jus de limette (20 g).

Ajouter les oeufs.

Ajouter le jus de limette (50 g), le sucre en poudre et la crème acidulée.

Fondre la gélatine et l'ajouter à la préparation.

Battre la crème entière et l'ajouter délicatement.

Fonds croquants

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Sweet hearts, Dés de courge marinés avec croustillant de sandre et séré à la limette, Coquille St-Jacques en manteau de Serano sur un risotto truffé et garnie d'une chips de pomme de terre violette

140 g crème entière

Fonds croquants

75 g beurre

90 g sucre

35 g crème

35 g glucose

Gelée de limettes

80 g purée de menthe

20 g rhum

10 g sucre

8 g zeste de limettes

2 g gélatine

Glaçage à la menthe

30 g lait

20 g crème

50 g purée de menthe

10 g sucre

20 g glucose

160 g couverture (chocolat blanc fondu)

5 g gélatine

Dés de courge marinés avec croustillant de sandre et séré à la limette

Dés de courge

300 g courge muscat

6 capsules de cardamone

Porter l'ensemble à ébullition et verser dans une forme plate et assez mince. Cuire au four à 150°C jusqu'à coloration dorée. Découper l'emporte-pièce en forme de cœur.

Gelée de limettes

Porter à ébullition la purée de menthe, le rhum, le sucre et le zeste de limettes.

Fondre la gélatine, l'ajouter et refroidir.

Glaçage à la menthe

Porter à ébullition le lait, la crème, la purée de menthe, le sucre et le glucose puis mettre dans la couverture (chocolat blanc fondu).

Fondre la gélatine et l'ajouter au reste.

Dressage des sweet hearts

Prendre les fonds croquants, mettre dessus dans l'ordre : la mousse, la gelée de limettes et terminer avec le glaçage à la menthe. Décorer à votre guise : badigeonner avec du colorant alimentaire vert, saupoudrer de brillant vert etc.

Dés de courge marinés avec croustillant de sandre et séré à la limette

Dés de courge

Tailler 15 dés de courge de 3 cm.

Les mettre dans un sachet à sous vide.

Ecraser grossièrement les 6 capsules de cardamone et les ajouter.

Mettre le gros sel et les grains de poivre, puis mettre sous vide .

Les cuire au steamer.

Croustillant de sandre

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Sweet hearts, Dés de courge marinés avec croustillant de sandre et séré à la limette, Coquille St-Jacques en manteau de Serano sur un risotto truffé et garnie d'une chips de pomme de terre violette

Gros sel

Grains de poivre

Croustillant de sandre

15 petits filets de sandre

60 g farine

60 g bière

40 g eau

Sel/poivre

10 g blanc d'oeuf

Séré à la limette

30 g séré

1 limette

Sel/poivre

Coquille St-Jacques en manteau de Serano sur un risotto truffé et garnie d'une chips de pomme de terre violette

8 tranches jambon de Serano coupé fin

8 pièces coquilles St-Jacques

10 g beurre

100 g riz pour risotto

10 g oignons

30 g vin blanc

300 g bouillon chaud

4 g huile de truffe

20 g parmesan râpé

10 g beurre

Epices, sel et poivre

Tamiser la farine, ajouter bière, eau, sel et poivre, et mélanger.

Battre les blancs d'œuf et les ajouter

Fariner les filets de sandre, les passer dans la pâte à frire et les finir à la friteuse

Séré à la limette

Ajouter au séré le zeste et un peu de jus de limette, saler et poivrer.

Dressage

Poser sur le dé de courge un peu de séré à la limette et poser un filet de sandre. Garnir.

Coquille St-Jacques en manteau de Serano sur un risotto truffé et garnie d'une chips de pomme de terre violette

Couper les St-Jacques dans le sens de la longueur, et les mariner avec épices, sel et poivre

Couper les tranches de Serano dans le sens de la longueur, puis enrouler les St-Jacques dans les tranches de jambon.

Hacher l'oignon finement.

Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter le riz, et le glacer. Saler et poivrer. Déglacer au vin blanc et réduire légèrement

Ajouter le bouillon et le cuire 20 minutes. Le terminer avec parmesan, huile de truffe et beurre.

Rôtir les St-Jacques des 2 côtés à l'huile d'olive dans une poêle jusqu'à ce que le jambon soit croustillant

Couper les tranches de pommes de terre en chips

Frire les chips dans l'huile bouillante, saler.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

**Sweet hearts, Dés de courge marinés avec
croustillant de sandre et séré à la limette,
Coquille St-Jacques en manteau de Serano
sur un risotto truffé et garnie d'une chips
de pomme de terre violette**

16 chips de pommes de terre
violette



PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

