

Equipe de cuisine Bienne-Seeland

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

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
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

Partenaires principaux

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

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 coeur.

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 cardamome et les ajouter.

Avec le soutien de

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 cardamome
 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'œuf

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

Partenaires principaux

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

Les cuire au steamer.

Croustillant de sandre

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.

Avec le soutien de

Epices, sel et poivre

16 chips de pommes de terre violette

Swiss Finger Food Trophy