

## Les trois Toqués

### Tarlette d'agneau, sandwich roastbeef provençal et bricelet vanille-verjus

#### Tartelette d'agneau

Filet mignon d'agneau

#### *Melba pain de mie*

Tranches de pain de mie

#### *Coulis de piquillos*

Piquillos

Sel, poivre & tabasco

#### *Ratatouille*

Poivrons rouge et jaune

Courgette

Oignon

Aubergine

Huile d'olive

#### *Purée d'artichauts*

Artichauts

Oignon

Gousse d'ail

Orange

Vin blanc

Crème

Sel/poivre

Jus de citron

#### *Chips de pomme de terre*

Pommes de terre

#### *Sandwich roastbeef provençal*

Pâte à focaccia

Roastbeef

Partenaires principaux

#### Tartelette d'agneau

#### *Melba pain de mie*

Couper des tranches de pain de mie à 3 mm. Découper de forme rectangulaire, cuire entre deux plaques graissées à 180 degrés pendant 5 min, tourner la plaque et recuire 5 min.

#### *Coulis de piquillos*

Mixer le piquillos, assaisonner sel, poivre, tabasco.

#### *Ratatouille*

Faire une brunoise de poivron rouge et jaune, courgette, oignon, aubergine. Sauter tous les légumes séparément dans une poêle à l'huile d'olive, tous mélanger dans un récipient, lier avec le coulis de piquillos.

#### *Purée d'artichauts*

Tourner les artichauts, couper les en petits cubes, faire un oignon ciselé, une gousse d'ail coupée en 2, une écorce d'orange.

Faire suer l'oignon, l'ail, l'écorce d'orange. Ajouter l'artichaut, mouiller à hauteur avec du vin blanc, laisser cuire à couvert jusqu'à ce que l'artichaut soit cuit, enlever le couvercle, crémier légèrement, mixer, assaisonner avec du sel, du poivre, jus de citron.

#### *Chips de pomme de terre*

Couper des tranches de 2 mm de pomme de terre, tailler avec des emporte-pièces de taille que vous désirez. Cuire au four entre deux plaques lourdes bien plates, à 200 degrés pendant 5 min. Tourner la plaque et remettre 5 min en cuisson.

#### *Sandwich roastbeef provençal*

#### *Masse provençale*

Mélanger tout dans un récipient, assaisonner avec du sel, du poivre, tabasco, huile d'olive, vinaigre balsamique.

#### *Roastbeef*

Couper des fines tranches et les rouler (compter 4 tranches roulées par sandwich).

#### *Sauce tomatée*

Faire une mayonnaise, ajouter du concentré de tomate, des câpres hachés, des anchois hachés, sel, poivre, tabasco.

#### *Bricellet vanille-verjus*

Avec le soutien de

**Masse provençale**

Roquette hachée  
 Oignon rouge haché  
 Tomate séchée  
 Anchois  
 Câpre  
 Olive noir en brunoise  
 Pignon torréfié

**Sauce tomate**

Concentré de tomate  
 Câpres hachés  
 Anchois hachés  
 Sel/poivre  
 Tabasco

**Bricolet vanille-verjus****Masse bricolet**

*Pour 1 kg*  
 2 oeufs  
 ? de zeste de citron râpé  
 1 pincée de sel  
 180 g de sucre  
 35 g de beurre  
 35 g de saindoux  
 1,5 dl de crème  
 250 g de farine blanche  
 env. 2 dl d'eau

**Mousse vanille**

200 g crème  
 120 g crème vanille  
 30 g sucre  
 4 g gélatine  
 calvados Q.S.

**Verjus gélifié**

375 g verjus  
 50 g glucose  
 25 g de sucre invertis  
 37 g sucre  
 7 g pectine N.H

Pâte sablée

**Mousse vanille**

Chauffer la crème vanille, le sucre et la gélatine à 50 degrés. Verser la crème froide, laisser reposer 24h au frigo.  
 La monter au fouet électrique, aromatiser avec un peu de calvados à la fin.

**Verjus gélifié**

Chauffer le verjus à 60 degrés avec le glucose et le sucre invertis.  
 Mélanger séparément le sucre et la pectine NH, verser dans le verjus, bien fouetter et cuire à ébullition.

**Montage**

Couler dans une verrine un demi cm de verjus gélifié, laisser prendre au frigo, émietter des bricolets sur le gélifier verjus, dresser la mousse vanille par dessus et décorer le dessus de la verrine avec un bricolet, les pomme en quartier, feuille de verveine.

***Décoration***

Pomme coupée en quartiers

Feuille de verveine

Swiss Finger Food Trophy