



Mocktail « OCTOPUS »

Préparation :

Dans un siphon :

- 5cl de jus d'ananas
- 10cl de jus de pomme
- 3cl de sirop de concombre

Décoration :

Poudre de curry

Type de verre :

PIEUVRE





Mocktail « THE SUMP SPRITZ »

Préparation :

Dans un siphon :

- 5cl de Nona Spritz
- 3cl de jus d'orange

Décoration :

Huile de basilic

Type de verre :

TUMBLER





Mocktail « THE FISHING »

Préparation :

Dans un shaker :

- 5cl de Nona Ginger
- 5cl de thé pêche
- Allonge Schweppes pêche

Décoration :

Siphon citron

Type de verre : Coupe Martini





Scampis à l'anis

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 12 Scampis.
- 4 cc d'échalotes hachées.
- Huile d'olive.
- 4 cl de Pastis/Ricard...
- 3 cl de vin blanc.
- 3 cl de fumet de poisson.
- 12 cl de crème.
- 4 cc d'Aneth hachée.
- Sel, poivre du moulin



Préparation :

- Chauffer l'huile d'olive, ajouter les scampis dans l'huile chaude (les scampis deviennent de couleur rouge : la « cardinalisation »).
- Flamber au Pastis, déglacer au vin blanc
- Ajouter les échalotes et le fumet (réduction).
- Ajouter la crème, assaisonner sel et poivre.
- Dresser, garnir d'Aneth hachée.

Mesures :

1 cc (pleine) 10-15 gr, 1 cc (rase) 5-10 gr.





Huile de persil

Ingrédients :

- 200g de persil équeuté.
- 300g d'huile de pépin de raisin (ou autre huile neutre en gout).



Préparation :

- Faire préchauffer l'huile au Thermomix à 70°C durant 10 minutes.
- Ajouter le persil et mixer durant 10 minutes à 70°C.
- Filtrer dans un chinois à l'aide de papier filtre.
- Laisser filtrer aussi longuement que possible.

Variantes :

Pour aromatiser avec d'autres herbes, utiliser la recette de base et ajouter l'herbe aromatique désiré (coriandre, sauge, persil plat, ...).

Faire chauffer à nouveau et laisser infuser dans un sac sous vide.

Chauffé max 60°C.





Tuile Juliette

Ingrédients :

- 60 gr de beurre mou
- 95 gr de parmesan râpé
- 10 gr de sucre fin (S2)
- 110 gr de blancs d'œufs
- 110 gr de farine
- 2 pincées de sel



Préparation :

Cuisson à 160 ° pendant quelques minutes.





Gel Citron

Ingrédients :

- 500 gr de jus de citron
- 100 gr de sucre fin (S2)
- 13 gr d'Agar agar



Préparation :

- Cuire le tout 1 minute
- Verser dans une plaque gastro et refroidir en cellule
- Passer au Thermomix
- Repasser à la cellule puis mettre sous vide pour dégazer
- Verser dans une burette.





Raïta vert de poireaux

Ingrédients :

- 200gr de vert de poireau,
- 2dl d'huile colza ou cameline,
- 200gr de yaourt,
- sel,
- poivre,
- mirin,
- échalotes émincées.



Préparation :

- Mixer le vert de poireau, les échalotes et l'huile dans un thermoblender à 75°C, 12 minutes.
- Passer au chinois.
- Mettre le sel, le poivre et le mirin dans le yahourt.





Mosaïque de blanc de poireaux Nori

Ingrédients :

- blanc de poireaux,
- feuille nori,
- sel,
- poivre.



Préparation :

- Cuire vapeur les blancs de poireaux, assaisonner, refroidir.
- Mouiller les feuilles nori et rouler un poireau dans une feuille, assembler les feuilles et filmer en boudin.



Espuma de chèvre

Ingrédients :

- 300gr de fromage de chèvre,
- 500ml de crème,
- sel,
- poivre



Préparation :

- Faire fondre le chèvre dans la crème, assaisonner.
- Filtrer
- Mettre en siphon

