



ASSIETTE DE MISES EN BOUCHE

Soufflé au crabe & Baies roses (10 mises en bouche)

*250gr de crabe (en boîte par exemple : moi j'avais pris du Nautilus)

*6 oeufs *40cl de crème liquide*30gr de beurre

*30gr de maizena *3càs de ciboulette

*3càs de baies roses

Délayez la maizena dans un peu d'eau, puis versez la dans une casserole, ajoutez la crème.

Faites épaissir à feu doux en tournant sans cesse.

Emiettez la chair de crabe.

Retirez la casserole du feu et ajoutez le beurre et les jaunes d'oeufs 1 à 1 tout en fouettant.

Battez les blancs en neige ferme, ajoutez à la préparation 2 chaudes 2 càs de blanc d'oeuf, la chair de crabe et les baies roses. ajoutez le reste des blancs d'oeufs.

Beurrez les moules, et versez la préparation dans les "moules". Enfourez à 200° env.10min

Remarque : Il est tout à fait possible de préparer les soufflés à l'avance(sans les cuire!)

Macarons St Jacques/Vanille (30 macarons env.)

*3 Blancs d'oeufs

*210gr de sucre glace

*125gr de poudre d'amande

*30gr de sucre en poudre

* Poudre colorante argent

*1 noix de st jacques / macaron

*une gousse de vanille

*de l'huile d'olive

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel (l'idéal étant de laisser les blancs 3 jours au réfrigérateur)

Verser les 30gr de sucre en poudre en vitesse maximale et continuez de battre les blancs jusqu'à avoir l'effet "bec d'oiseau"

Mixer le sucre glace et la poudre d'amande et la tamiser au dessus des blancs en neige (en 3 fois)

Mélangez délicatement jusqu'à obtention d'une pâte lisse et brillante (un beau ruban!)

A la poche à douille, airez des tas de pâte (env 2cm de diamètre)

Laissez au repos a température ambiante qq heures.

Enfournez à 130° et bien surveillez la cuisson car le temps de cuisson dépendra de votre four ! (env.11min) Laissez refroidir et passez la poudre colorante (pour ma part achetée chez Argato) au pinceau sur chaque macaron.

Laissez les noix de St jacques dans un bain d'huile d'Olive avec les graines de la gousse de Vanille (mettre la 1/2 les graines)

Cuire au dernier moment les noix de St Jacques.

Dresser et Servir !



En ce qui concerne la crème d'asperges et sa chantilly de Saumon fumé et les noix de pétoncle / fondue de poireaux, les versions imprimables sont dispos sur les pages des recettes.