Île flottante, crème à l’ail et chorizo

Cette recette originale est inspirée de la recette « ’île flottante salée » toute en finesse du chef Pierre Augé, gagnant de l’émission Top Chef en 2014 (« La petite maison de Pierre » à Béziers).

Facile à réaliser, elle est une entrée Top Chef qui étonnera et ravira vos invités!

Île flottante, crème à l’ail et chorizo

Matériel

- une spatule coudée pour servir les parts d’île flottante sans les casser car elles sont assez fragiles

U-Taste Spatule Patisserie Lot de 3 Set Spatules Coudées Spatule à Glaçage en Acier Inoxydable Spatule Gâteau Pâtisserie Palette Ustensiles Cuisine - Noir

Ingrédients pour 4 personnes

Pour l’île flottante

- 120 g de blanc d’œuf
- 1 g de sel fin
- 6 g de sucre semoule
- 6 tranches fines de chorizo

Pour la crème

- une tête d’ail (environ 100 g de gousse d’ail épluchées)
- 60 cl de lait demi écrémé
- 15 cl de crème liquide entière
- deux branches de thym frais

- Copeaux de palette ibérique (ou d’un excellent jambon cru ou de chorizo…)
- 50 g de noisettes émondées entières
- 1 g de fleur de sel
- des petites pousses de plantes (le chef utilise de l’oseille veinée)

Préparation

- Déposez les tranches de chorizo sur une surface antiadhésive et passez au four à 190° pendant 10 minutes. Retournez-les à mi-cuisson. A la sortie du four laissez-les refroidir: les tranches revenues à température ambiante doivent être sèches et très friables. Sinon remettez-les encore un peu au four. Réservez.

Déposez les tranches de chorizo sur une surface anti adhésive et passez au four à 190° pendant 10 minutes

- Torréfiez les 50 g de noisettes émondées entières au four à 160° pendant environ 8 minutes. Puis mixez-les à chaud avec 1 g de fleur de sel. Vous obtenez un praliné: réservez.

ile flottante, chorizo et ail

- Pour la crème: ouvrez la tête d’ail et épluchez toutes les gousses.

Coupez la gousse d’ail en 4 et au besoin dégermez-la

- Versez le lait, la crème, le thym et les gousses d’ail épluchées dans une casserole et cuire à feu très doux pendant environ 30 minutes: les gousses d’ail doivent être très tendres. Mixez le tout et rectifiez l’assaisonnement.

Versez le lait, la crème, le thym et les gousses d’ail épluchées dans une casserole

- Pour l’île flottante: montez les blancs d’œufs avec le sel fin et le sucre.

île flottante, chorizo et ail

- Versez les blancs montés dans un récipient préalablement beurré de 16 x 16 x 5 cm, saupoudrez de chorizo séché et émietté. Cuire environ 12 minutes à 110° dans une four chaleur tournante.

île flottante, chorizo et ail

Dressage

- A l’aide d’un fin couteau détachez les côtés de l’île flottante en passant le couteau sur les bords puis découpez l’île flottante en 4 gros cubes. Pour servir les parts de blancs d’œuf sans les casser utilisez une spatule coudée pour les soulever. Déposez une cuillerée à café de praliné au fond d’une assiette creuse puis recouvrez avec une part d’île flottante. Disposez quelques copeaux de jambon , des petites noisettes grillées et les petites pousses d’oseille. Versez la crème à l’ail tout autour.

île flottante, chorizo et ail

île flottante, chorizo et ail

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Cette semaine, après vous avoir proposé mon menu de Noël, je viens déposer en cadeau au pied de votre sapin un petite recette gastronomique surprise, très facile à faire et toujours appréciée! Voici donc le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin qui va vous régaler!

Les carpaccio de Saint Jacques sont souvent à la carte des grands chefs. Je vous conseille d'ailleurs de regarder l'émission » Les carnets de Julie » avec Julie Andrieu de ce samedi 23 décembre 2017 sur France 3 car le chef Thierry Marx va vous proposer un superbe menu de Noël dont l'entrée est… un carpaccio de Saint Jacques et billes de yuzu!

Le caviar citron pouvant être difficile à trouver, vous pouvez donc le remplacer par des billes de yuzu ou du zeste de citron vert. Bonne fêtes à tous!

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Ingrédients pour le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin (4 personnes)

- 12 noix de Saint Jacques
- une demi courgette
- de la salicorne ou passe pierre: c’est une plante maritime qui ressemble à une algue. Vous en trouverez facilement chez votre poissonnier ou au rayon poisson des supermarchés.
- une bonne huile d’olive bien fruitée
- du vinaigre parfumé au citron: choisissez un vinaigre qui contient de la pulpe de fruit et dont la consistance est beaucoup plus épaisse qu’un vinaigre habituel. Je vous conseille grandement celui de la marque Vom Fass parfumé au citron calamansi, un pur bonheur qui va amener une autre dimension à votre plat et toutes vos vinaigrettes! Vous pouvez commander en cliquant ici.
- 3 citrons caviar, des billes de yuzu (pour en trouver

cliquez ici) ou à défaut du citron vert. Le citron caviar est un agrume étonnant, renfermant de petites billes translucides et croquantes. Ce caviar végétal est intéressant en gastronomie car ses petites perles éclatent en bouche et laissent échapper un goût vif et citronné avec de légères notes de pamplemousse. On le trouve dans les épicerie fines comme la Grande Épicerie à Paris mais vous pouvez demander à votre légumier de vous en commander.
- poivre
- fleur de sel

Préparation

- Coupez la courgette en deux: vous n’en utiliserez que la moitié. Puis coupez-la en quatre dans le sens de la longueur et ôtez les graines qui se trouvent au centre. Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes).

Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes)

- Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise.

Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise

- Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l’huile d’olive et le vinaigre de citron. Poivrez et salez (attention le passe pied est déjà salé donc goûtez avant de rectifiez…). Votre tatare marin est prêt.

Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l’huile d’olive et le vinaigre de citron

- Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines.

Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines

- Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère.

Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère

- Mélangez les petits grains de citron avec un peu d’huile d’olive. Si vous n’avez pas trouvé de citron caviar, à la place zestez un ou deux citron vert dans l’huile d’olive.

Mélangez les petits grains de citron avec un peu d’huile d’olive

- Il ne vous reste plus qu’à disposer des tranches de Saint Jacques en rosace et à poser au milieu une belle cuillerée de tartare marin. Puis versez un filet d’huile d’olive et citron caviar sur les Saint Jacques. Finissez avec un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre…Une entrée raffinée tout en fraîcheur!

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin