

Cuillères thon, basilic et parmesan

Pour 10 cuillères à dégustation

Lavez et effeuillez 1 botte de basilic. Mettez les feuilles dans le bol d'un mixeur

(Gardez quelques feuilles pour la déco).ajoutez un peu de sel et de poivre.
5 cuillères à soupe d'huile d'olive et 1/2 gousse d'ail.

Mixez afin d'obtenir une purée fine et lisse. Mettre au frais

A l'aide d'un couteau économe, prélevez 75 gr de copeaux de parmesan.

Chauffez 15 gr de beurre dans une poêle .quand il grésille, ajoutez 200 gr de thon rouge d'1 cm d'épaisseur environ, cuire 3 à 4 mn de chaque coté coupez-le ensuite en cubes

Dans les cuillères à dégustation, répartir la purée de basilic .ajoutez 1 cube de thon, des copeaux de parmesan, et décorez avec les petites feuilles de basilic

Verrines de crevettes & fruits exotiques

Pour 6 personnes

Réalisez des dés, avec 1 banane, 1 mangue et 100 gr d'ananas préalablement placés au réfrigérateur, réservez le jus de mangue et d'ananas

Retirez les têtes de 600 gr de crevettes cuites, décortiquez-les en conservant la queue

Dans un saladier arrosez-les d'1 jus de citron vert, du jus des fruits, 1/5 cuillère à soupe d'huile d'olive, salez, poivrez. Ajoutez 6 pincées de gingembre, 6 pincées de piment d'Espelette, et 6 pincées de cannelle. Mélangez, filmez et mettre au frais 30 mn, arrosez régulièrement avec la marinade

Mixez la chair de 4 avocats mûrs avec 4 c à soupe de crème fraiche entière épaisse, le jus de 2 citrons verts, salez, poivrez, puis mixez pour obtenir une crème bien lisse. , placez la crème dans une poche à douille et réservez au frais
Pochez la crème dans les verrines, ajoutez les fruits, les crevettes marinées
Parsemez de piment d'Espelette et d'aneth.

Mousse mascarpone chocolat à la fève de tonka

Pour 6 personnes :

Prévoyez 25 cl de crème liquide entière

Dans une casserole portez à ébullition la moitié de crème liquide entière

Mettez l'autre moitié de crème au congélateur

Râpez 1 fève tonka et ajoutez-la dans la crème, retirez du feu et laissez tiédir.

Cassez 150 gr de chocolat noir, 50 gr de chocolat au lait en morceaux,

incorporez-les à la crème, fouettez pour avoir une consistance lisse

Montez en chantilly la moitié de crème liquide froide, avec 180 gr de

mascarpone à vitesse moyenne. Augmentez la vitesse, quand la crème

commence à tenir au fouet, puis incorporez la moitié du chocolat.

Battez encore et ajoutez le reste du chocolat. Versez dans des verrines et

réservez au frais 3 h minimum.

Servez la mousse fraîche accompagnée de copeaux de chocolat noir.