

menu

Petite soupe de betterave,
chips de bacon grillé, vinaigre balsamique



Langoustines roses et haricots verts,
vinaigrette d'agrumes



Dorade rose
en croûte de sel de l'Himalaya



Cailles aux baies roses,
pêches d'été rôties



Macaron aux framboises et pétales de rose





Miniburger rose

-



Carpaccio de rougets barbets
à la feuille d'or, huile d'olive vanillée

-



Carré d'agneau rosé à la fleur de sel,
mash de pommes de terre
à l'huile d'olive

-



Soupe de fruits aux perles roses,
vinaigre balsamique à la cerise

-



Charlotte "Toute rose"

menu 2

Petite soupe de betterave, chips de bacon grillé, vinaigre balsamique

Temps de préparation : 10 min
Pour 6 personnes

2 betteraves cuites
1 orange
10 cl de vinaigre balsamique + 1 filet pour
la décoration
3 tranches fines de bacon
Huile
Sel, poivre

Epluchez les betteraves et coupez-les grossièrement
en morceaux.

Pelez l'orange. Passez le tout à la centrifugeuse avec
le vinaigre balsamique.

Salez, poivrez.

Répartissez le jus dans les miniverrines et réservez au
réfrigérateur.

Au moment de servir, coupez les tranches de bacon
en deux ou trois pour obtenir des morceaux de
9 cm environ.

Faites revenir les tranchettes dans une poêle légè-
rement huilée.

Mettez un filet de balsamique en décoration et posez
au dernier moment les chips de bacon sur chaque
verrine.

Langoustines roses et haricots verts, vinaigrette d'agrumes

Temps de préparation : 30 min
Pour 6 personnes

24 langoustines crues (soit 4 par pers.)
2 pamplemousses roses
2 oranges
1 citron
300 g de haricots verts
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
Fleur de sel de guerdande et poivre en moulin

Avec une râpe, ôtez le zeste de 1 pamplemousse et
de 2 oranges.

Pressez le jus des 2 pamplemousses, des 2 oranges et
du citron. Incorporez les zestes.

Dans une casserole, faites chauffer à feu doux les jus,
que vous aurez au préalable salés et poivrés. Portez à
ébullition puis laissez refroidir.

Pour les amateurs, il est conseillé d'incorporer 1 cuil-
lère à café de gingembre frais rapé dans le jus avant
de le faire chauffer.

Incorporez au jus 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
en fouettant à la fourchette le mélange.

Réservez au frais.

Faites cuire les haricots verts 15 minutes à la vapeur.
Attention, ils doivent impérativement rester cro-
quants.

Pendant ce temps, ôtez les têtes des langoustines
(qui peuvent vous servir à un autre usage !), décor-
tiquez les queues en laissant l'extrémité de celles-ci
accrochées à la chair.

Faites revenir les queues dans une poêle avec 2 cuil-
lères à soupe d'huile d'olive.

Dressez les assiettes avec les haricots verts, disposez
4 langoustines par personne et arrosez de vinaigrette
aux agrumes. Servez de suite.

Dorade rose en croûte de sel de l'Himalaya

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 6 personnes

2 belles dorades roses
1 kg de gros sel de Guérande
1 kg de gros sel rose de l'Himalaya
1 bouquet d'aneth
2 ou 3 citrons confits (selon la grosseur)

Videz vos dorades si le poissonnier ne l'avait pas fait pour vous.

Placez quelques branches d'aneth et 2 ou 3 rondelles de citron dans le ventre de chaque poisson.

Versez et étalez dans votre plat à gratin le gros sel de Guérande, puis placez vos poissons en quinconce et recouvrez de sel rose. Les poissons doivent être complètement recouverts de 1 à 2 cm de sel.

Idéalement, nous vous suggérons du sel rose de l'Himalaya, mais ce sel est rare et assez honéreux, vous pouvez bien évidemment le remplacer par du sel gris type Guérande.

Préchauffez votre four à 180 °C pendant 10 minutes et enfournez ensuite.

Laissez cuire vos dorades 30 minutes.

Amenez votre plat sur la table, cassez les blocs de sel et découpez vos poissons devant vos invités, c'est ce qui fait le charme de ce plat !

Cailles aux baies roses, pêches d'été rôties

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 6 personnes

6 cailles entières
3 cuillères à soupe de baies roses
8 pêches blanches fraîches ou pêches de vigne selon la saison
Beurre demi-sel
1 branche de romarin
Huile d'olive
Sel, poivre

Coupez la tête et les pattes des oiseaux et placez-les dans un plat à gratin.

Versez un filet d'huile d'olive sur chacune, salez, poivrez et répartissez les baies roses sur l'ensemble des cailles. Enfourez à 180 °C pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, lavez vos pêches, partagez-les par le milieu et ôtez les noyaux.

Dans une casserole d'eau bouillante, faites pocher vos demi-pêches environ 3 minutes puis égouttez-les. Vous pourrez alors enlever la peau de ces dernières. Faites revenir ensuite vos pêches dans une poêle avec une belle noix de beurre salé, sur chaque face. Effeuiliez votre branche de romarin frais sur la préparation en fin de cuisson.

Pour plus de raffinement et de plaisir à la dégustation, vous pouvez désosser vos cailles avant la cuisson, ou encore les faire désosser par votre boucher.

Il s'agit d'ôter la carcasse mais de laisser les os des cuisses et des ailes. Une fois la carcasse enlevée, il faut entortiller la demi-caille sur elle-même et la maintenir ainsi en la piquant avec un pic à dégustation en bois.

Pour le dressage des assiettes, placez un gigotin sur chaque demi-pêche et arrosez du jus de cuisson des cailles mélangé au jus de cuisson des pêches, pour une délicieuse saveur sucré-salé.



