

CRÈME PÂTISSIÈRE



INGRÉDIENTS :

- ✓ Lait 1litre
- ✓ Sucre 200gr
- ✓ Jaunes d'œufs 8
- ✓ Poudre a crème 90gr
- ✓ Vanille 2 Gousses

PRÉPARATION :

- Fendre et gratter la gousse de vanille, la mettre dans le lait avec ses graines et porter à ébullition.
- Mélanger les jaunes avec le sucre ; bien battre, puis ajouter la poudre à crème.
- Verser en fouettant une partie du lait infusé sur le mélange et reverser le tout dans le lait restant (retirer les gousses).
- Porter de nouveau à ébullition et débarrasser.
- Recouvrir d'un film alimentaire la surface de la crème et réserver au réfrigérateur.

ESPUMA AVOCAT



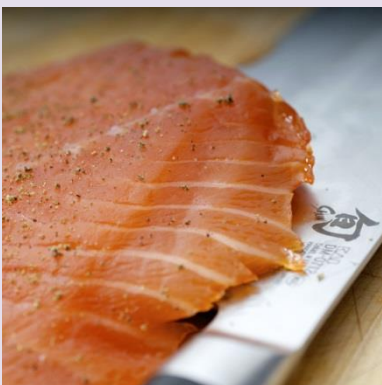
INGRÉDIENTS :

- ✓ 450gr Avocat
- ✓ 150gr Crème liquid (35%)
- ✓ 100gr Sucre
- ✓ 100gr Jus de citron

PRÉPARATION :

- Éplucher les avocats et les couper en morceaux.
- Presser les citrons.
- Mixer le tout.
Il ne faut plus de morceaux ou grains. (vous pouvez le tamiser si nécessaire)
- Mettre dans un siphon, gazer et bien secouer.
- Réserver au frigo.
- Servir avec des agrumes bien frais.

SAUMON GRAVLAX



INGRÉDIENTS :

- ✓ 1 filet de saumon avec peau, sans la queue
- ✓ 200 g de gros sel
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 1 botte d'aneth fraîche hachée
- ✓ 30 g de mélange de graines de coriandre, poivre mignonette et baies roses concassées

PRÉPARATION :

- Désosser et dégraisser le saumon.
- Mélanger le sucre et le sel.
- Recouvrir le côté "chaire" avec le mélange de graines et l'aneth puis celui sucre/sel.
- Laisser 12 heures au frigo.
- Rincer abondamment.
- Sécher et assaisonner avec un peu de poivre concassé.