

**« Trio-de » d'amuses bouches printanières**

Gelée d'eau de tomates, mouillette d'asperges et sa brochette (pour 6)

4 grosses tomates  
4 pincées de fleur de sel  
1 pincée de sucre  
2 feuilles de gélatine (5 g)

Décors : zestes de key lime et réduction de balsamique

3 champignons de Paris  
2 tranches de jambon de Parme (2 x 3 lamelles)  
18 asperges

Lavez les tomates et coupez-les en quartiers. Ajoutez le sel et le sucre puis laissez-les dégorger leur eau en les écrasant de temps en temps, pendant min.  
Transférez-les ensuite dans une passoire à mailles fines et récupérez l'eau (250 mL). Ramollissez la gélatine dans de l'eau froide. Pendant ce temps, faites chauffer 50 mL d'eau de tomates. Ajoutez la gélatine essorée et faites dissoudre à feu doux. Ajoutez le restant d'eau de tomates. Répartissez dans des verrines et réfrigérez le temps que la gelée prenne.

Déposez une goutte de réduction de balsamique et dessinez une étoile avec un cure-dent. Posez un peu de zeste de key lime.

Réalisez de petites brochettes avec 1/2 champignon de Paris et une lamelle de jambon de Parme enroulée enfilés sur une pique.

Faites cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres puis égouttez-les et plongez-les immédiatement dans de l'eau froide contenant des glaçons. Coupez un peu la base pour obtenir des tronçons pas trop longs et adaptés à la taille des verrines (pour la présentation) et réalisez de petits fagots de trois asperges avec de la ficelle de cuisine.

Artichaut tiède et pensées, son granité au thym, key lime à l'érable

6 petits artichauts  
30 cl d'eau  
1/3 tasse de vin blanc  
4 branches de thym frais  
50 g de sirop d'érable  
jus de 4 key limes (ou de 1 citron vert)

Décors : pensées

Préparez le granité au moins 1h à l'avance.  
Portez l'eau à ébullition. Hors du feu, ajoutez-y les branches de thym et laissez infuser 5 minutes. Retirez-les puis ajoutez le sirop d'érable, le vin blanc et le jus de

citron. Placez dans un récipient au congélateur, en remuant/grattant de temps en temps avec une fourchette.

Coupez la tige des artichauts. Coupez ensuite les artichauts au 2/3 de leur hauteur. Frottez la base et les feuilles de jus de citron puis faites-les cuire dans l'eau bouillante salée pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les cœurs soient tendres. Egouttez-les puis laissez refroidir afin de pouvoir retirer les feuilles du centre et de gratter le cœur à l'aide d'une petite cuiller pour retirer les poils. Décorez de pensées entre les feuilles et garnissez de granité juste au moment de servir. Saupoudrez de thym frais hâché.

### Verrine croquante et sa vinaigrette au kumquats confits au gingembre et xérès

*2 poignée de petits pois (une fois écossés)  
2 poignées de fèves (une fois écossés)  
1 kiwi épluchés coupé en petits cubes  
½ pomme granny en petits cubes  
Sel, poivre  
3 cs de purée de kumquats confits (ci-dessous)  
3 cs d'huile  
2 cs de vinaigre de xérès  
20 kumquats brossés et coupés en rondelles  
170 g de sucre  
30 cl d'eau  
1 cc de gingembre en poudre*

Décors : *purée de kumquats confits, amandes effilées*

Faites cuire séparément les petits pois et les fèves dans de l'eau bouillante légèrement salée. Egouttez-les puis plongez-les dans un saladier d'eau froide contenant des glaçons.

Mélangez les légumes, les pommes et le kiwi. Ajoutez une pincée de fleur de sel et du poivre.

Préparez la vinaigrette en passant 3 cs de purée de kumquats dans une passoire fine. Mélangez le jus récupéré à l'huile d'olive et au vinaigre de xérès. Ajoutez au mélange précédent.

Pour les kumquats confits, mettez-les dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition puis laissez bouillir quelques minutes. Egouttez-les et passez-les immédiatement sous l'eau froide. Pour les confire, portez les 50 cl d'eau froide, les kumquats, le gingembre et le sucre à ébullition et laissez mijoter environ 40 minutes en surveillant jusqu'à ce qu'ils soient confits mais toujours de couleur claire. Transférez dans le bol d'un mixeur et mixez en purée.

L'avantage de la recette est que tout peut être préparé et cuit la veille et l'assemblage réalisé un peu avant de servir. Il suffira de réchauffer un petit peu les artichauts.