

Fleurs d'Afrique

Pour 8 personnes
Préparation : 50 min
Cuisson : 30 min

Regard vers l'Afrique où tout n'est que contraste. Tiédeur croquante et forte. Souffle chaud, doux et pimenté. Fraîcheur vive, acide et transparente tempérée par le sucre des fruits et des huiles parfumées.



Ingrédients :

<i>Coques fleuries</i>	
farine de blé T55	50 g
farine de manioc, fofou	50 g
poudre de gombos	20 g
huile de palme	20 g
lait de coco	75 g
œuf	25 g
<i>Emulsion douce et pimentée</i>	
pulpe de potiron cuite	180 g
lait de coco	180 g
jus de tamarin – cannelle	90 g
purée de piment aromatique	½ c. à c.
agar agar	2 g
<i>Voile aigre-doux</i>	
gousse de vanille	1
vinaigre d'ananas	6 cl
sirop de tamarin	6 cl
kappa carraghénane	0,8 g
gomme de konjac	0,4 g
<i>Tartare façon ceviche</i>	
gambas	9
filets de dorade sans peau	4
achards de mangue	100 g
citron vert bio	3
menthe	qq feuilles
coriandre	qq feuilles
sel	

Idées :

Avec du poisson cuit au four : couvrir les empreintes demi-sphères avec une Silpat et cuire au four préchauffé à 80°C pendant 10 mn.

Préparation :

Coques fleuries

Mélanger les farines, la poudre de gombos et une pincée de sel. Sabler avec l'huile de palme. Ajouter l'œuf et le lait de coco et mélanger pour obtenir une pâte très souple. L'étendre sur un Roul'Pat et découper des disques d'une dizaine de cm. Les poser sur l'envers des empreintes d'une plaque fleurs. Faire prendre au frais pendant 20 mn. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 15 mn. Démouler sur grille.

Tartare façon ceviche

Râper le zeste d'un citron. Presser le jus des 3 citrons. Ciseler la menthe et la coriandre. Hacher au couteau les filets de dorade et les gambas. Les mélanger au jus de citron et aux herbes. Laisser cuire dans l'acidité pendant 20 mn. Ajouter 4 c. à s. d'achards (éventuellement émincés), du sel. Tasser dans des empreintes demi-sphères.

Voile aigre-doux

Ouvrir la gousse de vanille et gratter ses graines. Les mettre dans une casserole avec 24 cl d'eau, le sirop et les texturants. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 3 mn. Ajouter le vinaigre d'ananas, saler. Verser dans une toile Flexipat et faire prendre au frais pendant 10 mn. Découper des disques d'une dizaine de cm à l'emporte pièce.

Emulsion douce et pimentée

Porter le lait de coco, le jus et l'agar à ébullition. Laisser bouillir pendant 1 mn. Ajouter la pulpe de potiron chaude. Laisser bouillir pendant encore 1 mn. Ajouter le piment et verser dans un thermosiphon.

Dressage

Déposer une demi-sphère de tartare sur une coque de fleur puis couvrir d'un voile aigre-doux. Répartir des mangues égouttées sur la 2^e coque et recouvrir d'émulsion.