



## Menu de Pâques 1

- Entrée



### Verrines saumon vodka

- 200 g de mascarpone
- 15 cl de crème fraîche
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 petit pot d'oeufs de saumon
- 3 c à soupe de vodka
- 1 citron
- piment doux en poudre
- ciboulette ciselée

Dans un robot , mélanger le mascarpone avec la crème et 2 tranches de saumon fumé pour obtenir une mousse. Incorporer la vodka, la moitié du jus de citron et une bonne pincée de piment. Découper le saumon restant en fines lanières, répartir la moitié dans le fond des verrines et arroser du jus de citron restant. Couvrez les lanières de saumon d'une couche de mousse, puis des lanières restantes et terminer avec la mousse. Couvrir avec les oeufs de saumon et décorer avec la ciboulette ciselé.

*Vous servirez ces petites verrines avec des gressins ou des petits toast de pain grillé et bien sûr de la vodka.*

## Menu 1

- Plat



### Assiette gambas St Jacques sauce safran

- 2 gambas/personne
- 2 St Jacques/personne
- crème fraîche
- des cébettes (petits oignons nouveaux avec leur tige)
- des tomates cerises jaunes et rouges
- une noix de beurre
- safran en poudre
- poivre
- sel aux herbes

Faire décongeler les gambas et les CSJ.

Préchauffer le four T 7

Passer les CSJ sous l'eau pour enlever les résidus qui pourraient rester dans les coquilles. Détacher les CSJ des coquilles et séchez les délicatement. Décortiquer les gambas en leur laissant la tête.

Placer les CSJ dans leurs coquilles sur la plaque du four. Parsemer les d'une petite noix de beurre, de quelques rondelles de cébettes, poivrer et saler avec le sel parfumé. Mettre au four quelques minutes.

Pendant ce temps faire cuire les gambas à la poêle avec un peu de beurre. Réserver.

Dans le suc de cuisson des gambas faire confire des cébettes coupées en lanières et quelques tomates cerises avec une noix de beurre, saler et poivrer. Réserver et remplacer les dans la poêle par la crème fraîche que vous faites chauffer avec une pointe de safran et du poivre.

Monter vos assiettes en disposant joliment CSJ et gambas, quelques lanières de cébettes avec les tomates cerises pour former un décor. Il ne vous reste plus qu'à napper de la sauce au safran et à servir chaud pour déguster

## Menu 1

- Dessert



### Panna cotta mangue Ginger

#### Ingrédients

- 1 mangue bien mûre
- 400 ml lait de coco
- 4 g agar agar ou 1 feuille de gélatine
- le jus d'un demi citron
- 2 bonnes cuillères à soupe de "Ginger" confiture anglaise au gingembre

Peler et couper la mangue en morceaux, arroser du jus de citron et mixer en purée. Dans une casserole faire chauffer le lait de coco additionné de 2 bonnes cuillères de "Ginger", bien remuer et porter à ébullition légère. Ajouter l'agar agar, remuer et maintenir à ébullition pendant 30 s.

Verser le liquide sur la purée de mangue, bien mélanger, attendre quelques secondes et verser la panna cotta dans des verrines ou des empreintes en silicone. Laisser un peu refroidir et mettre au réfrigérateur pour plusieurs heures jusqu'à ce que la panna cotta soit figée.

Décorer avec une ou deux fraises, un brin de menthe fraîche et servir avec un coulis de fruits rouges

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>