



Panna cotta maïs, copeaux de foie gras et miettes de truffe (recette de [Assiette gourmande](#))

1 boîte de maïs
1 échalote
20 cl de crème fraîche
1 pincée de piment d'Espelette
10 cl de bouillon
1 feuille de gélatine
Foie gras frais ou mi-cuit
1 petite truffe
Fleur de sel

Versez le maïs et l'échalote dans le bender ou le bol d'un thermomix, ajoutez la crème et mixez finement, ajoutez le piment d'Espelette

Faire chauffer le bouillon de volaille, dissoudre la feuille de gélatine et versez sur la purée de maïs

Passez au tamis et versez dans des ramequins laissez prendre au frigo

Au moment de servir déposez des copeaux de foie gras et des lamelles de truffes



Mille-feuilles à l'ail et aux fines herbes

8 œufs

150 g de fromage frais ail et fines herbes

½ bouquet de ciboulette

20 g de beurre

Sel et poivre

Battre les œufs en omelette et ajoutez la ciboulette, salez et poivrez

Faire chauffer le beurre dans une poêle, versez 1/6 de l'omelette et cuire des 2 cotés

Recommencez l'opération de façon à obtenir six omelettes fines

Sur chaque omelette, répartissez un peu de fromage frais et montez les unes sur les autres en appuyant bien, laissez reposer au frais, puis coupez le mille-feuilles en carrés



Mini-tomates à la crème de sardine

18 tomates cocktail

1 citron

1 boîte de maïs 140 g

250 g de brousse de vache

1 boîte de sardines à l'huile

Sel et poivre

Videz les tomates

Ecrasez et mixez les sardines, la brousse le jus et le zeste de citron, salez et poivrez ajoutez le maïs

Farcissez les tomates et gardez au frais

Tartare de Saint-Jacques à la mangue

300 g de Saint-Jacques,

100 g de queues de crevettes rose

1 mangue

1 citron vert
Des billes de pamplemousse
1 cas de graines de sésame
1 filet d'huile, sel et poivre

Découpez tous les ingrédients en petits cubes, ajoutez le citron l'huile sel et poivre, les graines de sésame, mélangez et laissez mariner
Servir dans des cuillères



Blinis au saumon fumé

12 blinis
Saumon fumé
Crème fraîche épaisse
Gruyère

Découpez a l'emporte pièces le saumon de la taille des blinis, ajoutez la crème fraiche et le gruyère
Passez au four à 200° 10 mn



Imprimer la recette