



## **Tartare de langoustines en coque de fruits de la passion**

Pour 2 personnes

- 6 belles langoustines
- 4 fruits de la passion
- 1 citron vert
- un petit morceau de gingembre
- 1 cc d'algues wakamé séchées (magasins bio)
- 1 cs d'huile de cacahuète
- piment d'Espelette
- fleur de sel.
- Cacahuète grillée non salées

Couper les fruits de la passion en 2; verser la pulpe dans un bol et réserver les coques.

Décortiquer les langoustines en prenant soin de retirer le boyau central; couper en petits morceaux et ajouter à la pulpe de passion.

Réhydrater le wakamé dans un peu d'eau et ajouter à la préparation avec le jus de citron, le gingembre râpé, l'huile de cacahuète, le piment et la fleur de sel et quelques cacahuètes concassées

Garnir les coques réservées avec la préparation et servir bien frais.

## **Chili con carne**

**Pour 4 Personnes**

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 oignons moyens</li><li>• 1 gousse d'ail</li><li>• 1 clou de girofle</li><li>• 2 càc de piment de cayenne en poudre</li><li>• 1 cas de cumin moulu</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 750 gr de bœuf haché</li><li>• 20 gr de tomates séchées</li><li>• 800gr de tomates pelées en boîte</li><li>• 1 baton de cannelle</li><li>• 800gr de haricot rouge</li><li>• Sel poivre</li><li>• Huile d'olive</li></ul> |
|---|--|

Mixer l'ail et l'oignon en fine purée.  
Faire cuire 2 min à feu doux dans une cocotte en fonte dans un peu d'huile d'olive.  
Ajouter le piment, le cumin, le sel et le poivre.  
Incorporer la viande hachée et continuer la cuisson en remuant bien.  
Mixer les tomates séchées avec de l'huile d'olive et ajouter dans la cocotte.  
Ajouter ensuite les tomates, la cannelle et un bon verre d'eau.  
Porter à ébullition et couvrez. Laisser cuire 1h30 à feu doux.  
Ajouter les haricots rouges 30 min avant la fin de cuisson.  
Server bien chaud avec du riz par exemple.  
Ce plat est à préparer la veille car il est encore meilleur le lendemain

## **Mousse chocolat-marron en millefeuille de nougat**

**Pour 4 Personnes**

<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g de nougat,</li><li>• 300 g de crème de marron,</li><li>• 100 g de chocolat,</li><li>• 100 g de beurre,</li><li>• 2 blancs d'œufs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poche à douille.</li><li>• Cercles</li></ul>
---	--

Préchauffer le four à 190 °.

### **Cercles Nougat**

Casser le nougat et mixer les morceaux de façon à obtenir une poudre assez grossière.

Répartir la poudre en 16 disques sur du papier sulfurisé ou sur du Silpat. Afin qu'ils soient le plus régulier possible, j'ai utilisé un cercle de pâtisserie pour délimiter la forme.  
Enfourner environ 6 mn; le nougat doit fondre et former une tuile croustillante. Décoller après refroidissement.

Réserver les tuiles ainsi obtenues.

### **Préparer la garniture:**

Faire fondre le chocolat et l'ajouter à la crème de marron. Bien mélanger.

Ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau. Battre les blancs d'œufs en neige et ajouter délicatement à la masse précédente.

Poser un disque de nougat sur une assiette de présentation et garnir de mousse à l'aide d'une poche à douille. Poser un 2ème disque et recommencer l'opération. Suivant les appétits, on mettra 3 ou 4 croustillants de nougat.

On peut ajouter un marron glacé sur l'assiette, il s'harmonisera parfaitement avec cette assiette de dessert! Cette recette peut être préparée la veille, mais le montage doit se faire au dernier moment si l'on veut conserver le croustillant des tuiles.