



**Fricassée d'asperges vertes aux crevettes, caramel à l'orange**  
pour 5 personnes

- 1 botte d'asperges vertes,
- 50 cl de jus d'orange,
- environ 25 crevettes (ou gambas),
- un morceau de gingembre frais,
- 1 cc de miel,
- 2 oranges,
- quelques brins de romarin,
- un peu de beurre clarifié et d'huile d'olive,
- sel et poivre.

Verser le jus d'orange dans une casserole avec le miel et le gingembre râpé. Ajouter quelques brins de romarin et laisser réduire de moitié à feu doux. En refroidissant, le mélange devient épais et sirupeux. Filtrer et réserver.

Eplucher les asperges avec un rasoir, couper les extrémités et faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.

Stopper la cuisson en plongeant les asperges dans un récipient d'eau froide, égoutter.

Peler les oranges à vif et couper les suprêmes; vérifier qu'il ne reste pas de "peau blanche" qui donnerait un goût amer.

Décortiquer les gambas, retirer le boyau central et les cuire dans un peu d'huile d'olive (ou à la plancha).

Passer rapidement les asperges à la poêle dans un peu de beurre clarifié.

Dresser l'assiette avec des asperges, des gambas, des suprêmes d'oranges et un filet de caramel d'orange/romarin.

**Pastilla au Poulet**

Pour 6 personnes

- |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 12 feuilles de brick</li><li>• 1 poulet de 2 kg découpé en morceaux</li><li>• 4 œufs</li><li>• 125 g d'amandes effilées</li><li>• 2 oignons</li><li>• 5 brins de coriandre</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cuillère à café de miel</li><li>• 50 g de beurre</li><li>• huile</li><li>• 2 cuillères à café de cannelle</li><li>• 1 cuillère à café de ras el hanout</li><li>• sucre glace</li><li>• sel, poivre</li></ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Dans une poêle, faites dorer les amandes effilées dans 1 cuillère à café d'huile. Egouttez-les.

Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poulet dans 20 g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile. Ajoutez les oignons pelés et émincés, la coriandre, le miel, 1 cuillère à café de cannelle et le ras el hanout. Salez et poivrez. Versez 20 cl d'eau, couvrez et laissez mijoter 1 h.

Désossez les morceaux de poulet et retirez la peau. Coupez la chair en morceaux. Réservez-les.

Retirez la coriandre et faites réduire le jus de cuisson de moitié. Réduisez le feu au maximum. Battez les œufs en omelette, salez et poivrez-les. Versez-les dans la cocotte et brouillez-les en mélangeant vivement avec une fourchette.

Préchauffez votre four Th 6 (180°C).

Beurrez un moule à manquer. Posez une feuille de brick au fond puis 5 autour, débordant de moitié. Terminez par une autre au milieu sur les 5 feuilles.

Étalez les amandes en une couche uniforme. Posez les morceaux de poulet, nappez des œufs brouillés. Rabattez les bords des feuilles de brick vers l'intérieur. Recouvrez des 6 dernières feuilles et rentrez les bords dans le moule.

Badigeonnez la surface avec 30 g de beurre fondu. Saupoudrez d'1 cuillère à café de cannelle et de sucre glace. Enfourez 20 mn environ (jusqu'à ce que les feuilles de brick soient dorées et croustillantes).

### **Pralin maison de Pierre Hermé:**

- **400g de noisettes mondées**
- **70 ml d'eau**
- **50 g de sucre**
- **1/2 gousse de vanille**

Préchauffer le four à 170° et faire griller les noisettes à sec. Si elles ne sont pas encore mondées, il suffit de les enfouir entières jusqu'à ce que leur peau se fende, puis de les frotter avec un essuie-main remettre ensuite à griller. Hermé conseille vivement de griller les noisettes à cœur, de ne pas se contenter de les griller superficiellement. Il faut rester vigilant à ne pas les brûler.

Verser le sucre et l'eau dans une casserole, ajouter la vanille fendue et porter à 121°. Verser alors ce sirop chaud sur les noisettes tièdes. Remettre le tout sur feu moyen pour que les noisettes s'enrobent de sucre.

Continuer à chauffer en mélangeant, le sucre va tout d'abord cristalliser, ce qui va sabler les noisettes. Ensuite, il finira par caraméliser. A ce stade, ôter la gousse de vanille et verser la préparation sur du papier sulfurisé. Laisser durcir.

Concasser la masse et la passer au blender, on obtiendra d'abord la poudre de pralin, ensuite une pâte pralinée et enfin, si la puissance du blender le permet, les noisettes en libérant l'huile qu'elles contiennent rendront cette masse plus liquide.

## Othello au Riz soufflé

<p>Mousse aux noisettes :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 500 gr de Chocolat Gianduja</li><li>• 150gr de Praliné noisette</li><li>• 50 cl de Crème fleurette</li><li>• 1 Litre de crème fouetté</li></ul>	<p>Nougatine :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 100gr de sucre semoule</li><li>• 100gr de Glucose</li><li>• 100 gr d'amandes hachées</li><li>• 100gr de Beurre</li></ul> <p>Riz soufflé Chocolat de couverture</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Préparation des coques en Chocolat :

Tempérer la couverture et la lisser sur une feuille. La détailler en triangles de 4cm de côté et en rectangle de 3cm x 6 cm. Il faut 1 triangle et 3 cotés par personnes.

Assembler les rectangles en triangles et les coller sur les triangles à l'aide de la couverture tempérée. Laisser durcir.

### Préparation de la nougatine :

Réunir le sucre, le glucose et le beurre. Porter à ébullition. Ajouter les amandes et couler le tout sur un sylpat. Faire cuire au four à 180°C jusqu'à coloration.

### Préparation de la mousse aux noisettes :

Hacher le chocolat Gianduja et le mélanger à la pâte pralinée. Porter à ébullition la crème fleurette et verser sur le mélange. Bien mélanger et laisser refroidir.

Lorsque la ganache est à température ambiante, incorporer la crème fouettée afin d'obtenir une mousse homogène.

### Montage :

Introduire la mousse aux noisettes dans une poche à douille et remplir les coques au chocolat aux  $\frac{3}{4}$  en intercalant des morceaux de nougatine concassée.

Lier le Riz avec un peu de pâte pralinée et en déposer harmonieusement pour terminer le montage.

Réserver au frais.

