



Biscuit meringués aux amandes et à la cannelle

Pour 40 à 50 biscuits

<ul style="list-style-type: none">• 4 blancs d'œufs• 450g de sucre glace• Le jus d'1/2 citron• 320gr d'amande en poudre• 100gr d'écorces confites finement hachées• 1 càc de cannelle en poudre• Le zeste d'un citron râpé	
--	--

Meringue :

Monter les blancs en neige ferme puis ajouter, très progressivement, le sucre glace. Lorsque le mélange est très compact, incorporer le jus de citron.

Appareil :

Réserver 200g de meringue pour le dessus des biscuits et transférer le reste dans un saladier. Ajouter les amandes, les écorces confites, la cannelle et le zeste de citron. Bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène et la placer 1h au réfrigérateur.

Beurrer et chemiser de papier sulfurisé la plaque à pâtisserie.

Sur le plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser la pâte sur 1cm d'épaisseur et y découper les formes souhaitées.

Badigeonner les biscuits crus avec la meringue réservée et laisser sécher 1h environ.

Cuisson

Préchauffer le four à 180°C puis enfourner 10 min environ, le temps que les biscuits dorent légèrement. La meringue doit rester blanche et le biscuit tendre et moelleux.

Aiguillettes de canard laquées aux épices, chou rouge aux figues:

Pour 4 personnes

<ul style="list-style-type: none">• 10 ou 12 aiguillettes de canard ou poulet• 1 chou rouge• 15 figues• 30 g de coriandre en graine• 4 gousses de cardamome• 10 g de cumin• 1 cs de miel	<ul style="list-style-type: none">• 1 cs de sauce soja• 2 gousses d'ail• poivre de Selim• 1 oignon• 1 cs de sucre roux• gingembre frais
--	--

Choux aux figues

Emincer finement le chou.

Faire revenir l'oignon émincé ainsi que le chou dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Couvrir et laisser cuire doucement environ 1/2 h. Ajouter les figues (si vous utiliser des figues séchées supprimer le sucre) , le gingembre et le sucre. Laisser compoter environ 15 mn.

Aiguillettes

Ecraser la coriandre et la cardamome; mélanger avec le miel, le cumin, le poivre et l'ail émincé.

Badigeonner les aiguillettes de cette préparation et faire revenir quelques minutes à la poêle.

Saupoudrer de poivre de Sélim

Cabillaud au lait de coco et quinoa

Pour 4 personnes

<ul style="list-style-type: none">• 4 morceaux de cabillaud• 300 g de quinoa• 30 cl de lait de coco• 2 carottes• 50 g de fèves écossées• 50 g de raisins de Corinthe	<ul style="list-style-type: none">• 2 citrons verts• 1 morceau de gingembre frais• 1 bâton de citronnelle• 2 pincées de curry• fleur de sel• 2 cuil. à s. d'huile d'olive.
---	---

Faire gonfler les raisins secs dans un bol rempli d'eau bouillante pendant au moins 30 minutes.

Cuire le quinoa dans casserole d'eau salée avec quelques morceaux de gingembre et de citronnelle pendant environ 15 minutes. Egoutter.

Cuire les fèves dans une casserole d'eau salée pendant 2 minutes; peler les carottes, les couper

en morceaux et cuire également dans une casserole d'eau salée pendant quelques minutes.
Refroidir.

Verser le quinoa dans un saladier; mélanger avec les carottes, les fèves, les zestes de citron, les raisins égouttés, le curry, l'huile d'olive et la fleur de sel.

Faire chauffer le lait de coco dans une casserole avec quelques morceaux de gingembre et de citronnelle.

Plonger délicatement les morceaux de cabillaud et pocher pendant 3 minutes (à adapter selon la grosseur des morceaux).

Retirer les morceaux de poisson, verser 3 cuillerées de lait de coco dans le mélange au quinoa et faire réchauffer (le micro-onde est parfait pour cela)

Faire mousser le reste du lait de coco avec le mixeur plongeant.

Répartir le mélange au quinoa au fond des assiettes. Déposer un pavé de poisson, un peu de fleur de sel, des zestes de citron vert et terminer avec 1 ou 2 belles cuillerées d'écume.