

PIÈCES DE COCKTAIL





Pièces DE COCKTAIL

Recette originale de Sébastien Faré

POUR 30 PIÈCES PAR PRÉPARATION

BLINIS POUTARGUE

- 300 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 60 g de concombre en brunoise
- 1 citron vert
- 30 g d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- 30 mini blinis
- Poutargue
- Aneth
- Pousses d'oseille

Mélanger le cream cheese avec la brunoise de concombre, le zeste de citron vert râpé à la Microplane®, l'huile d'olive et poivrer. Réserver dans une poche à douille à embout uni. Passer les blinis 2-3 min au four à 180°C. Laisser refroidir. Tailler de fines lamelles de poutargue.

Dressage

À l'aide de la poche à douille, dresser le cream cheese sur les blinis. Ajouter la poutargue, l'aneth et une pousse d'oseille.

TUILES AU GUACAMOLE

- 150 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 240 g de chair d'avocat
- 1 feuille de gélatine
- 20 g de jus de citron
- 2 g d'ail
- Sel
- Poivre du moulin
- Piment d'Espelette
- 10 g d'huile d'olive
- 30 tuiles de pain noir aux graines grillées
- 60 g de piment rouge cru en brunoise
- 60 g d'oignons rouges finement émincés
- Coriandre fraîche
- Fleurs de roquette

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le jus de citron, y ajouter la gélatine et mélanger. Réaliser une purée avec la chair d'avocat et la passer au tamis fin. Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail râpé à la Microplane®, le piment d'Espelette et assaisonner. Assouplir le cream cheese et l'ajouter au premier mélange. Réserver dans une poche à douille à embout cannelée.

Dressage

À l'aide de la poche à douille, dresser le guacamole sur les tuiles de pain, ajouter un peu de brunoise de piment, une lamelle d'oignon rouge et décorer avec une feuille de coriandre et les fleurs de roquette.

TOAST POISSON MARINÉ RAIFORT

Poisson cru mariné

- 300 g de filet de daurade sans la peau, sans arêtes
- 25 g de jus de citron vert + zestes
- Sel, poivre
- 30 g d'huile d'olive
- 15 g de purée de raifort

Tailler en tartare le filet de daurade, ajouter le jus de citron vert et le zeste râpé, la purée de raifort, l'huile d'olive et assaisonner. Laisser mariner au moins 2 heures au froid.

Crème de raifort

- 300 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 20 g de purée de raifort
- 10 g de moutarde
- Sel, poivre

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Réserver dans une poche à douille à embout uni.

Dressage

- 30 tuiles de pain tradition
- Fleurs de bourrache
- Pousse de radis

À l'aide de la poche à douille, déposer de la crème de raifort sur les tuiles et ajouter les dèss de poissons marinés. Décorer avec une fleur de bourrache et une pousse de radis.



La maison de l'Excellence®



Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_fr