LABEYRIE

ASTRO FOOD

APÉRITIF LABEYRIE

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES :

- 1 Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest Torchon Labeyrie
- 4 tranches de Saumon Fumé Le Norvège Labeyrie
- 8 tranches de Jambon Pata Negra Grande Tradition Labeyrie
- 4 tranches de Jambon Serrano Grandes Origines Labeyrie
- 1 pot de perles de citron Labeyrie
- Toasts craquants Labeyrie

INGRÉDIENTS POUR LES TOASTS DE SAUMON FUMÉ

- 100 g de crème fraîche épaisse
- 30 g de pâte de wasabi
- 1 citron vert
- Quelques baie roses
- Quelques feuilles de menthe
- Caviar Labeyrie

INGRÉDIENTS POUR LES BROCHETTES DE JAMBON PATA NEGRA :

- 1 courge Butternut
- Huile d'olive
- ½ c. à café de cannelle
- ½ c. à café de paprika
- 1 kg de pommes de terre grenailles
- 4 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 bouillon de cube de volaille
- 15 cl de vin blanc
- Beurre
- Huile de tournesol

PRÉPARATION DES TOASTS DE SAUMON FUMÉ :

- Dans un saladier, mélangez la crème et la pâte de wasabi.
- Coupez les toasts croquants en deux. Coupez les tranches de saumon fumé en deux.
- Etalez la crème de wasabi sur les toasts. Déposez des feuilles de menthe par-dessus puis ajoutez les moitiés de tranches de saumon fumé.
- Ajoutez quelques perles de citron, des baies roses ainsi que du caviar.
- Ajoutez un filet de jus de citron vert

PRÉPARATION DES BROCHETTES DE JAMBON PATA NEGRA : :

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Lavez, épluchez et découpez la courge en morceaux. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez avec les épices.
- Salez et poivrez puis mélangez.
- Faites cuire pendant 40 minutes. Réservez.
- Lavez les pommes de terre. Laissez la gousse d'ail en chemise. Lavez la branche de thym.
- Faites fondre le bouillon cube de volaille dans ½ litre d'eau.
- Faites fondre une noix de beurre dans une poêle. Ajoutez un filet d'huile de tournesol et faites revenir les pommes de terre pendant 10 minutes.
- Ajoutez l'ail, le thym, le laurier, le vin blanc. Poivrez et faites réduire.
- Ajoutez le bouillon de volaille (mouillez à hauteur des pommes de terre).
- Laissez cuire à feu moyen jusqu'à évaporation du liquide.

ASTRO FOOD

LABEYRIE

ASTRO FOOD

APÉRITIF LABEYRIE

INGRÉDIENTS POUR LES TOASTS DE FOIE GRAS :

- Lamelles de truffe
- 4 petites bananes frécinettes
- 1 oignon rouge
- 1 papaye
- 30 g de sucre roux
- Jus d'un citron vert
- 3 brins de coriandre
- Piment de cayenne
- 10 cl d'eau
- Sel, poivre de Sarawak

INGRÉDIENTS POUR LE CHUTNEY D'OIGNON CONFIT :

- 6 oignons
- 20 cl de vin rouge
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 50 g de semoule
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe de miel
- Sel, poivre

PRÉPARATION TOASTS DE FOIE GRAS AUX BANANES RÔTIES, CHUTNEY DE PAPAYE :

- Coupez l'oignon en petits dés. Mettez-le dans une casserole avec le sucre, le jus de citron, les feuilles de coriandre hachées, du sel, du poivre, une pointe de piment et 10 cl d'eau. Portez à ébullition.
- Epluchez et découpez la papaye en cubes. Ajoutez-la dans la casserole et faites cuire 15 minutes en remuant régulièrement.
- Préchauffez votre four à 210°C.
- Fendez la peau des bananes sur la longueur, sortez les bananes, coupez-les en rondelles, puis remettez-les dans leur peau. Posez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
- Répartissez une partie du chutney dessus et faites cuire pendant 15 à 20 minutes. Réservez.
- Sur chaque rondelle, déposez une tranche de foie gras ainsi que du chutney de papaye.
- Ajoutez une lamelle de truffe ainsi que de la fleur de sel et du poivre de Sarawak.

PRÉPARATION DU CHUTNEY D'OIGNONS :

- Epluchez et émincez les oignons. Dans une casserole à feu doux, faites fondre le beurre et ajoutez les oignons. Salez.
- Laissez cuire les oignons pendant 3 minutes puis ajoutez le miel pour les faire caraméliser. Ajoutez le sucre en poudre, le vin rouge et le vinaigre balsamique. Portez à ébullition et mélangez régulièrement jusqu'à absorption presque complète du liquide. Salez et poivrez si nécessaire. Réservez.

DRESSAGE :

- Faites suer quelques minutes les pignons de pin dans une poêle jusqu'à obtenir une belle couleur.
- Disposez les toasts de saumon fumé, les brochettes de courge de butternut et de jambon Pata Negra, les pommes grenaille, les tranches de jambon Pata Negra ainsi que les toasts de foie gras dans des assiettes.
- Servez avec les pignons de pin grillés, le chutney d'oignons et du pain aux céréales.

BELLE DÉGUSTATION !

ASTRO FOOD