

1. Carpaccio de foie gras, chutney de poires et aubergines au thé Earl Grey



I.

Ingrédients

pour 6 personnes

300 à 400 g de foie gras de canard cru
huile de noisette
fleur de sel
poivre du moulin

2 poires William
1 petite aubergine
1 oignon rouge
1 cm de gingembre frais
2 cuillères à soupe de cassonade
4 + 1 cuillères à soupe de vinaigre
de xérès

3 cuillères à soupe de pignons
de pin grillés

1 sachet de thé Earl Grey
6 brins de ciboulette

feuilles de cresson

Réalisation

Pour le chutney (qui peut se préparer à l'avance), je taille l'oignon rouge, les poires et l'aubergine en cubes. Je mélange ces ingrédients et j'ajoute le gingembre haché, la cassonade, les 4 cuillères de vinaigre de xérès et le thé Earl Grey. Je place tous ces ingrédients dans une casserole et je laisse compoter à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit lié (compter environ 10-15 minutes). Je laisse refroidir puis j'ajoute les pignons de pins grillés, la ciboulette ciselée et la dernière cuillère de vinaigre de xérès.

Finition

Je coupe le foie gras en fines tranches à l'aide d'un couteau à lame fine trempée dans de l'eau chaude. Je badigeonne les tranches avec l'huile de noisette à l'aide d'un pinceau. J'assaisonne avec de la fleur de sel et des tours de moulin à poivre, puis je dispose les tranches sur les assiettes. Je dépose des petites quenelles de chutney puis je termine avec des feuilles de cresson assaisonnées à l'huile de noisette.



2.



3.

LE MENU DE NOËL

1. Carpaccio de foie gras, chutney de poires et aubergines au thé Earl Grey
2. Carpaccio de homard à l'huile de truffe, chantilly à la moutarde à l'ancienne
3. Carpaccio d'orange et truffe chocolat au quinoa soufflé, huile de pain d'épices, glace vanille

Retrouvez 64 recettes finement tranchées dans le livre *Carpa Show* de Benoît Bordier en librairies et sur www.menufretin.fr



2. Carpaccio de homard à l'huile de truffe, chantilly à la moutarde à l'ancienne



2.



1.



3.

LE MENU DE NOËL

1. Carpaccio de foie gras, chutney de poires et aubergines au thé Earl Grey
2. Carpaccio de homard à l'huile de truffe, chantilly à la moutarde à l'ancienne
3. Carpaccio d'orange et truffe chocolat au quinoa soufflé, huile de pain d'épices, glace vanille

Ingrédients

pour 6 personnes

3 homards bleus de 500/600 g

BOUILLON

1 carotte

1 oignon

1 branche de céleri

1 branche de thym

1 feuille de laurier

2 baies de genièvre

1 gousse d'ail

1 verre de vin blanc

2 cuillères à soupe de gros sel

3 litres d'eau

200 g de mascarpone

80 g de moutarde à l'ancienne

huile de truffe blanche

feuilles de mâche

1 pomme Royal Gala

fleur de sel

Réalisation

Je confectionne un court-bouillon avec la carotte, l'oignon et le céleri taillés finement, puis j'ajoute le reste des ingrédients. Je mets le tout dans une casserole assez large et je porte à ébullition, puis je laisse cuire à feu doux pendant 15-20 minutes. Il doit rester assez de liquide pour que les homards puissent ensuite être immergés totalement.

Je filtre au travers d'une passoire le court-bouillon et remets le liquide dans la casserole. Je cuis les homards un par un dans le court-bouillon en ébullition pendant 2 minutes puis je les plonge aussitôt dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Je sépare les pattes et les queues de homard puis je remets les pattes à cuire pendant 4 minutes et je les réserve au frais pour une autre utilisation. Je décortique les queues de homard puis les coupe en très fines tranches.

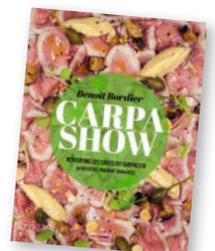
Je mélange le mascarpone avec la moutarde à l'ancienne.

Je taille la pomme en bâtonnets.

Finition

Je dispose les tranches de homard dans le fond de l'assiette et je les assaisonne avec l'huile de truffe et un peu de fleur de sel. J'ajoute des quenelles de chantilly. Je termine avec des feuilles de mâche et des bâtonnets de pomme.

Retrouvez 64 recettes finement tranchées dans le livre *Carpa Show* de Benoît Bordier en librairies et sur www.menufretin.fr



3. Carpaccio d'orange et truffe chocolat au quinoa soufflé, huile de pain d'épices, glace vanille



3.



1.



2.

LE MENU DE NOËL

1. Carpaccio de foie gras, chutney de poires et aubergines au thé Earl Grey
2. Carpaccio de homard à l'huile de truffe, chantilly à la moutarde à l'ancienne
3. Carpaccio d'orange et truffe chocolat au quinoa soufflé, huile de pain d'épices, glace vanille

Ingrédients

pour 6 personnes

6 grosses oranges

150 g de chocolat noir

50 g de chocolat au lait

10 g de beurre

150 g de crème liquide

35 g de miel

10 cuillères à soupe de quinoa soufflé

6 cuillères à soupe de sucre glace

3 tranches de pain d'épices

250 g d'huile de pépins de raisin

glace vanille

Réalisation

Je prélève deux bandes de zeste d'orange à l'aide d'un couteau économe puis je les taille en très fines lanières. Je pèle à vif les oranges et je les coupe en tranches fines.

Je mélange le quinoa soufflé et le sucre glace puis je verse le tout dans une casserole. Je cuis à feu doux pour que le sucre glace fonde puis je termine la cuisson dans une plaque au four à 160 °C pendant 15 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

Je laisse refroidir à température ambiante.

Je fais fondre au bain-marie le chocolat noir et le chocolat au lait avec le beurre. Je fais bouillir la crème avec le miel et je verse sur le chocolat fondu. Je mélange puis je débarrasse et laisse reposer au réfrigérateur. Lorsque la préparation est souple, je mélange bien et je mets dans une poche à douille ronde et lisse. Je façonne des cylindres de 3 cm, que je roule dans le quinoa caramélisé.

Je taille en gros cubes les tranches de pain d'épices puis je les mets à sécher dans un four à 160 °C pendant 15 à 20 minutes. Je laisse refroidir puis je mixe avec l'huile de pépins de raisin.

Finition

Je dispose en rosace les tranches d'orange assaisonnées généreusement avec l'huile de pain d'épices puis j'ajoute des cylindres de truffe chocolat, une boule de glace vanille, et je parsème les zestes d'orange.

Retrouvez 64 recettes finement tranchées dans le livre *Carpa Show* de Benoît Bordier en librairies et sur www.menufretin.fr

