



Le vin
proposé :

Confidentielle
rosé,
2008.

Tartare de dorade sur son lit de Guacamole

Pour 6 personnes :

- 6 filets de dorade de 100g chacun
- 2 soupçons de jus de citron, 1 brin d'aneth fraîche
- 2 avocats, 2 tomates
- Des œufs de saumon, Sel, poivre, huile d'olive
- 1/2 baguette fraîche

Préparation du tartare de poisson :

Faites lever 6 beaux filets de dorade à votre poissonnier. Les mettre au frais une petite heure avant de les couper en petits dès d'un 1/2 centimètre. Disposez-les au fond d'un saladier. Y ajouter 4 belles cuillérées d'huile d'olive, le soupçon de jus de citron et l'aneth fraîche, finement ciselée. Salez, poivrez et réservez le tout au frais pendant une heure au minimum. Vous pouvez réaliser ce tartare en choisissant un autre poisson, comme le saumon par exemple ou des coquilles Saint Jacques.

Préparation du Guacamole :

Epluchez les avocats, coupez-les en grossiers morceaux et mixez-les jusqu'à obtention d'une belle pommade onctueuse. Coupez les tomates en petits cubes. Mélangez-les à la pommade d'avocat en y ajoutant une cuillérée à soupe d'huile ainsi qu'un soupçon de jus de citron. Salez, poivrez et réservez le tout au frais pendant 1 heure.

Présentation :

Au moment de passer à table, disposez dans un récipient individuel de votre choix, une couche de tartare puis une couche de guacamole. Sur le dessous, rajoutez une cuillère à soupe d'œuf de saumon. Servez-le tout accompagné de tartines de baguette grillées coupée finement dans le sens de la longueur.



Saint André de Figuière



Gaspacho de tomates au "Chavrou"

Pour 6 personnes :

- 6 tomates bien mûres et bien charnues
- 1 concombre
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons blancs moyens et frais
- 1 boîte de «Chavrou» ou tout fromage de chèvre frais.
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel, poivre, huile d'olive
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette ou quelques gouttes de Tabasco.

Préparation de la crème au "Chavrou" :

Dans un petit saladier profond, fouettez au fouet ou au batteur électrique, le «Chavrou», la crème fraîche, le sel et le poivre jusqu'à obtention d'une crème mousseuse. Réservez au réfrigérateur au minimum 1 heure.

Préparation du Gaspacho :

Pelez les tomates après les avoir ébouillantées quelques minutes. Epépinez-les, coupez-les en morceaux.

Pelez le concombre, égrainez-le et coupez-le en morceaux ainsi que les deux moitiés de poivron.

Epluchez les oignons blancs ainsi que la gousse d'ail dégermée.

Mixez le tout longuement jusqu'à obtention d'une soupe. Ajoutez le sel, le poivre, le piment d'Espelette ou le Tabasco (en fonction de vos goûts) et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Donnez un dernier tour de mixeur.

Réservez au réfrigérateur au moins 2 heures avant le service.

Présentation :

Au moment de passer à table, versez le Gaspacho dans un récipient individuel de votre choix. Avec une grosse cuillère à soupe, faite une belle quenelle à base de crème de «Chavrou» que vous laisserez délicatement tomber dans le Gaspacho. Ciselez le basilic et donnez un tour de moulin à poivre.



Saint André de Figuière

Le vin
proposé :

le
Signature
Magali,
2008.

