

Tarlette d'agneau, sandwich roastbeef provençal et bricelet vanille-verjus



Les trois Toqués

Swiss Finger Food Trophy

Les trois toqués

Elodie Manesse
David Jacot
Josselin Jacquet

INGRÉDIENTS

Tartelette d'agneau

Filet mignon d'agneau

Melba pain de mie

Tranches de pain de mie

Coulis de piquillos

Piquillos

Sel, poivre & tabasco

Ratatouille

Poivrons rouge et jaune

Courgette

Oignon

PRÉPARATION

Tartelette d'agneau

Melba pain de mie

Couper des tranches de pain de mie à 3 mm. Découper de forme rectangulaire, cuire entre deux plaques graissées à 180 degrés pendant 5 min, tourner la plaque et recuire 5 min.

Coulis de piquillos

Mixer le piquillos, assaisonner sel, poivre, tabasco.

Ratatouille

Faire une brunoise de poivron rouge et jaune, courgette, oignon, aubergine. Sauter tous les légumes séparément dans une poêle à l'huile d'olive, tous mélanger dans un récipient, lier avec le coulis de piquillos.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Tarlette d'agneau, sandwich roastbeef provençal et bricelet vanille-verjus



Aubergine

Huile d'olive

Purée d'artichauts

Artichauts

Oignon

Gousse d'ail

Orange

Vin blanc

Crème

Sel/poivre

Jus de citron

Chips de pomme de terre

Pommes de terre

Sandwich roastbeef provençal

Pâte à focaccia

Roastbeef

Masse provençale

Roquette hachée

Oignon rouge haché

Tomate séchée

Anchois

Câpre

Olive noir en brunoise

Pignon torréfié

Sauce tomatée

Purée d'artichauts

Tourner les artichauts, couper les en petits cubes, faire un oignon ciselé, une gousse d'ail coupée en 2, une écorce d'orange.

Faire suer l'oignon, l'ail, l'écorce d'orange. Ajouter l'artichaut, mouiller à hauteur avec du vin blanc, laisser cuire à couvert jusqu'à ce que l'artichaut soit cuit, enlever le couvercle, crémer légèrement, mixer, assaisonner avec du sel, du poivre, jus de citron.

Chips de pomme de terre

Couper des tranches de 2 mm de pomme de terre, tailler avec des emporte pièces de taille que vous désirez. Cuire au four entre deux plaques lourdes bien plates, à 200 degrés pendant 5 min. Tourner la plaque et remettre 5 min en cuisson.

Sandwich roastbeef provençal

Masse provençale

Mélanger tout dans un récipient, assaisonner avec du sel, du poivre, tabasco, huile d'olive, vinaigre balsamique.

Roastbeef

Couper des fines tranches et les rouler (compter 4 tranches roulées par sandwich).

Sauce tomatée

Faire une mayonnaise, ajouter du concentré de tomate, des câpres hachés, des anchois hachés, sel, poivre, tabasco.

Bricellet vanille-verjus

Mousse vanille

Chauffer la crème vanille, le sucre et la gélatine à 50 degrés. Verser la crème froide, laisser reposer 24h au frigo. La monter au fouet électrique, aromatiser avec un peu de calvados à la fin.

Verjus gélifié

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Tarlette d'agneau, sandwich roastbeef provençal et bricelet vanille-verjus



Concentré de tomate

Câpres hachés

Anchois hachés

Sel/poivre

Tabasco

Bricelet vanille-verjus

Masse bricelet

Pour 1 kg

2 oeufs

? de zeste de citron râpé

1 pincée de sel

180 g de sucre

35 g de beurre

35 g de saindoux

1,5 dl de crème

250 g de farine blanche

env. 2 dl d'eau

Mousse vanille

200 g crème

120 g crème vanille

30 g sucre

4 g gélatine

calvados Q.S.

Verjus gélifié

375 g verjus

50 g glucose

25 g de sucre invertis

37 g sucre

7 g pectine N.H

Pâte sablée

Décoration

Pomme coupée en quartiers

Feuille de verveine

Chauffer le verjus à 60 degrés avec le glucose et le sucre invertis. Mélanger séparément le sucre et la pectine NH, verser dans le verjus, bien fouetter et cuire à ébullition.

Montage

Couler dans une verrine un demi cm de verjus gélifié, laisser prendre au frigo, émietter des bricelets sur le gélifier verjus, dresser la mousse vanille par dessus et décorer le dessus de la verrine avec un bricelet, les pomme en quartier, feuille de verveine.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

