

**Sweet hearts, Dés de courge marinés avec croustillant de sandre et séré à la limette, Coquille St-Jacques en manteau de Serano sur un risotto truffé et garnie d'une chips de pomme de terre violette**

L'ARENE  
GOURMANDE



## Equipe de cuisine Bienne-Seeland

Swiss Finger Food Trophy

### Kochkunst Equipe Biel-Seeland

Iris L'Heureux  
Cindy Gammenthaler  
Kaspar Fluri

## INGRÉDIENTS

### Sweet Hearts

#### *Mousse*

25 g sucre  
10 g beurre  
10 g jus de limette  
15 g oeuf  
50 g jus de limette  
20 g sucre en poudre  
50 g crème acidulée  
6 g gélatine

## PRÉPARATION

### Sweet Hearts

#### *Mousse*

Porter à ébullition le sucre, le beurre et le jus de limette (20 g).

Ajouter les oeufs.

Ajouter le jus de limette (50 g), le sucre en poudre et la crème acidulée.

Fondre la gélatine et l'ajouter à la préparation.

Battre la crème entière et l'ajouter délicatement.

#### *Fonds croquants*

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



# Sweet hearts, Dés de courge marinés avec croustillant de sandre et séré à la limette, Coquille St-Jacques en manteau de Serano sur un risotto truffé et garnie d'une chips de pomme de terre violette

140 g crème entière

## Fonds croquants

75 g beurre

90 g sucre

35 g crème

35 g glucose

## Gelée de limettes

80 g purée de menthe

20 g rhum

10 g sucre

8 g zeste de limettes

2 g gélatine

## Glaçage à la menthe

30 g lait

20 g crème

50 g purée de menthe

10 g sucre

20 g glucose

160 g couverture (chocolat blanc fondu)

5 g gélatine

## Dés de courge marinés avec croustillant de sandre et séré à la limette

### Dés de courge

300 g courge muscat

6 capsules de cardamone

Porter l'ensemble à ébullition et verser dans une forme plate et assez mince. Cuire au four à 150°C jusqu'à coloration dorée. Découper l'emporte-pièce en forme de cœur.

### Gelée de limettes

Porter à ébullition la purée de menthe, le rhum, le sucre et le zeste de limettes.

Fondre la gélatine, l'ajouter et refroidir.

### Glaçage à la menthe

Porter à ébullition le lait, la crème, la purée de menthe, le sucre et le glucose puis mettre dans la couverture (chocolat blanc fondu).

Fondre la gélatine et l'ajouter au reste.

### Dressage des sweet hearts

Prendre les fonds croquants, mettre dessus dans l'ordre : la mousse, la gelée de limettes et terminer avec le glaçage à la menthe. Décorer à votre guise : badigeonner avec du colorant alimentaire vert, saupoudrer de brillant vert etc.

## Dés de courge marinés avec croustillant de sandre et séré à la limette

### Dés de courge

Tailler 15 dés de courge de 3 cm.

Les mettre dans un sachet à sous vide.

Ecraser grossièrement les 6 capsules de cardamone et les ajouter.

Mettre le gros sel et les grains de poivre, puis mettre sous vide .

Les cuire au steamer.

### Croustillant de sandre

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

**Sweet hearts, Dés de courge marinés avec  
croustillant de sandre et séré à la limette,  
Coquille St-Jacques en manteau de Serano  
sur un risotto truffé et garnie d'une chips  
de pomme de terre violette**

Gros sel

Grains de poivre

***Croustillant de sandre***

15 petits filets de sandre

60 g farine

60 g bière

40 g eau

Sel/poivre

10 g blanc d'oeuf

***Séré à la limette***

30 g séré

1 limette

Sel/poivre

**Coquille St-Jacques en manteau  
de Serano sur un risotto truffé  
et garnie d'une chips de  
pomme de terre violette**

8 tranches jambon de Serano  
coupé fin

8 pièces coquilles St-Jacques

10 g beurre

100 g riz pour risotto

10 g oignons

30 g vin blanc

300 g bouillon chaud

4 g huile de truffe

20 g parmesan râpé

10 g beurre

Epices, sel et poivre

Tamiser la farine, ajouter bière, eau, sel et poivre, et mélanger.

Battre les blancs d'œuf et les ajouter

Fariner les filets de sandre, les passer dans la pâte à frire et les finir à la friteuse

***Séré à la limette***

Ajouter au séré le zeste et un peu de jus de limette, saler et poivrer.

***Dressage***

Poser sur le dé de courge un peu de séré à la limette et poser un filet de sandre. Garnir.

**Coquille St-Jacques en manteau de Serano sur un  
risotto truffé et garnie d'une chips de pomme de terre  
violette**

Couper les St-Jacques dans le sens de la longueur, et les mariner avec épices, sel et poivre

Couper les tranches de Serano dans le sens de la longueur, puis enrouler les St-Jacques dans les tranches de jambon.

Hacher l'oignon finement.

Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter le riz, et le glacer. Saler et poivrer. Déglacer au vin blanc et réduire légèrement

Ajouter le bouillon et le cuire 20 minutes. Le terminer avec parmesan, huile de truffe et beurre.

Rôtir les St-Jacques des 2 côtés à l'huile d'olive dans une poêle jusqu'à ce que le jambon soit croustillant

Couper les tranches de pommes de terre en chips

Frire les chips dans l'huile bouillante, saler.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

**Sweet hearts, Dés de courge marinés avec  
croustillant de sandre et séré à la limette,  
Coquille St-Jacques en manteau de Serano  
sur un risotto truffé et garnie d'une chips  
de pomme de terre violette**

16 chips de pommes de terre  
violette



---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

