

Recette Les Toquées Légumes anciens

Croquettes de poisson fumé au Panais, crème de raifort

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

8 panais

4 œufs

500gr de haddock fumé

1 bouquet d'aneth et de ciboulette

1 citron jaune pour le zeste et le jus

Sel poivre

Pour la crème :

Raifort

Crème fraîche épaisse fermiere

1 citron

Enlever la peau du haddock et ajouter dans le mixeur pour avoir un haché.

Râper et couper en cube les panais. Puis dans un récipient, mettre les panais, ajouter de l'huile d'olive et du sel. Mettre à 180 degrés le four et enfournez pendant 30 min.

Mettre les panais dans le mixeur avec un peu d'eau pour la liason. Mixer.

Dans un autre recipient, mettre les œufs battez puis ajouter le haddock, le panais et la ciboulette et l'aneth émincée. Ajouter le jus de citron et le zeste. Saler au cas ou.

Resever au frigo.

Pour la crème, dans un recipient : mettre la crème, ajouter le jus de citron et le sel. Doser.

Dans une poele, mettre du beurre et de l'huile. Attendre que le beurre soit mousseux. Préparer la pâte en quenelle puis mettre dans la poele. Attendez que la face soit bien dorée pour retournée.

Lorsque les croquettes sont bien dorées, mettre un peu de crème de raifort dans l'assiette.

Saumon grillé, raisin, safran et céleri

Pour 6 personnes

6 pavé de saumon

20 gr de persil

20 gr de pignons de pin

40 gr de raisin sec

Deux branches de céleri

Une demi boule de céleri rave

Safran

20gr de câpres

20gr d'olives vertes

1 citron pour le zeste et le jus

Eplucher le céleri-rave puis couper en gros morceaux. Dans une casserole, mettre de l'eau et du sel. Ajouter le céleri. Faire cuire 30 min.

Mixer le céleri en ajoutant un peu de jus de cuisson. Saler et poivrer. Emulsionner 6 min.

Emincer le persil et les branches de céleri.

Dans une poêle, mettre de l'huile, ajouter les pignons de pin et le céleri branche saisir à feu doux 10 min puis ajouter les olives émincées, le raisin, les câpres, le jus de citron et le zeste, le persil. Ajouter le safran. Laisser mariner à feu doux. Saler.

Saisir les pavés de saumon dans de l'huile d'olive sur la peau. Attendez que la moitié du poisson soit cuit. Préchauffer votre four à chaleur tournante. Puis enfournez 2min. et dresser

Mangues marinées au gingembre, soupe de chocolat blanc au lait de coco

400cl lait de coco

200gr de chocolat blanc

Deux mangues et Gingembre

Jus de citron (4 citrons jaune)

1 citron vert

A feu doux, mettre le chocolat blanc et le lait de coco dans une casserole faire fondre 10 min et réserver au frigo. Eplucher les mangues, couper en dés. Eplucher le gingembre. Puis râper un bon morceau. Dans un bol, mettre les mangues puis le jus de citron puis le gingembre râpé. Mélanger. Réserver au frigo pendant 2H au moins. Dans une assiette creuse, verser la soupe puis les mangues. Râper du zeste de citron vert.