

BLINIS DE HARICOTS TARBAIS (sans gluten)

Pour 8 personnes
Septembre 2018 week-end gastronomie
Source recette

<https://www.arts-et-gastronomie.com/recettes/2017-01-09-blinis-de-haricots-tarbaiss-gluten>



BLINIS

250 gr de Haricots Tarbaiss cuits
60 gr de farine de châtaigne
½ sachet de levure
1 gros œuf
5 cl d'huile d'olive
15 cl de lait entier (peut être remplacé par du lait de soja)
1 pincée de sel et une pincée de sucre
Mixer les Haricots Tarbaiss avec le lait et l'huile.
Ajouter la farine, la levure, le sel et le sucre.
Laisser reposer 1 heure au frigo.
Faire chauffer une poêle antiadhésive.
Verser à l'aide d'une petite louche un peu de pâte à blini.
Laisser colorer avant de retourner.

GARNITURE – FINITION

300 g de confit de canard émiétié
1/10 botte d'estragon
Emietter le confit de canard et faire tiédir.
Poivrer, ajouter l'estragon et poser sur le blinis

SUGGESTIONS

À déguster comme avec un saumon fumé mais convient très bien aussi avec une confiture au petit déjeuner.



GASPACHO CONCOMBRE ROQUETTE CHANTILLY AU RAIFORT

Pour 8 personnes
Septembre 2018 week-end gastronomie

GASPACHO DE CONCOMBRE ET ROQUETTE

1/2 concombre
100 g d'oignon
50 g de roquette
10 g de gousse d'ail
250 g de petits pois
100 g de pain de mie
20/25 cl Bouillon de légumes ou volaille
Vinaigre de cidre
Poivre sauvage Voastiperifery. Gros sel, sel fin

La veille

Laver sans éplucher le concombre, la roquette. Couper grossièrement.
Cuire les petits pois à l'anglaise. Refroidir.
Mélanger tous les légumes coupés grossièrement, ajouter le pain de mie sans la croûte, assaisonner de poivre, tabasco, vinaigre de cidre, sel fin. Réserver au frais.

Le jour J

Mixer le tout et passer au chinois. Détendre au bouillon de légumes si nécessaire. Rectifier l'assaisonnement
Réserver au frais.

CREME AU RAIFORT

20 cl de crème liquide entière
30 g de raifort râpé
Sel fin Poivre du moulin
1 jus de citron jaune
¼ de botte de ciboulette

Réaliser une crème fouettée au batteur. Ajouter le raifort et assaisonner

FINITION

10 cl huile d'olive vierge fumée ou colza grillée
Citron vert zestes, pignons de pin grillés
Feuilles de céleri ciselées.

NAGE DE FRUITS A LA FEVE TONKA ET BASILIC

Pour 8 personnes
Septembre 2018 week-end gastronomie

NAGE

50 cl d'eau
100 g de sucre complet Moscovado
75 g de miel de thym
2 à 4 Fèves tonka
1 à 2 gousses de vanille
Basilic (queues)

Peser et mesurer tous les ingrédients
Porter à ébullition l'eau, le sucre, le miel
Ajouter les épices et aromates.
Filmer et laisser infuser 30 mn à 1h
Passer au chinois et verser sur les fruits lorsque la nage est tiède. Mélanger délicatement. Réserver au frais

FRUITS DE SAISON

1 kg Nectarine blanche et jaune
Ou Prunes Reine Claude
Basilic

Laver et dénoyauter les fruits.
Ciseler finement le basilic ou faire une huile de basilic à l'extracteur de jus.
Tailler d'une taille régulière les fruits.
Ajouter le basilic, mélanger délicatement.

SUGGESTION

Possibilité d'ajouter un sorbet, un biscuit croquant.

