



Chaud froid de Mille Feuilles de Sardine à la Brousse, Soupe glacée de Pandelottes aux Moules.

Par Christophe Droulin, chef de La Part des Anges

Ingrédients pour 4 personnes :

12 Sardines vidées de leurs arêtes, 500g de moules de Bouzigues ou Cartaux, 400g de brousse du Rove, 1 kg de pandelotte, 2 gousses d'ail, 10 feuilles de basilic, 4 dl d'huile d'olive, 2 oignons blancs, 1 bouquet garni, 1 bouquet de ciboulette, 1 citron jaune, 2 dl de vin blanc sec, 1 cuillère à café de sucre, sel & poivre du moulin.



Montage du Mille Feuilles

Préparation Brousse :

Dans un saladier, mélanger votre brousse avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et la ciboulette hachée finement, sel & poivre. Sur une plaque à four, poser sur un papier cuisson un filet de sardine, le napper de brousse. Répéter l'opération deux fois en finissant par la sardine côté peau et une cuillère d'huile d'olive. Laisser reposer.

Soupe

Préparation Moules :

Dans une casserole, faire revenir les oignons blancs et le bouquet garni. À coloration, déglacer au vin blanc, incorporer les moules nettoyées, couvrir. Dès l'ouverture des moules, sortir du feu. Débarrasser dans un saladier, laisser refroidir. Décortiquer les moules et passer au chinois, réserver le jus.

Soupe de Pandelottes :

Laver les pandelottes, les couper grossièrement, les déposer dans un saladier. Y incorporer l'ail haché, le basilic, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de sucre en poudre, sel & poivre. Bien mélanger, laisser reposer 10 minutes. Dans un mixeur(blinder), mettre les tomates(en 2 ou 3 fois selon la capacité du réservoir), ajouter le jus de cuisson des moules, mixer puis réserver au frais.

Cuisson du Mille Feuilles

Préchauffer votre four sur la position 6, puis enfourner vos Mille-feuilles 12 minutes.

Dressage

Dans une assiette creuse, verser la soupe froide au 3/4, y déposer un Mille-feuilles puis vos moules autour. Décorer avec des pluches de basilic. Servir aussitôt.

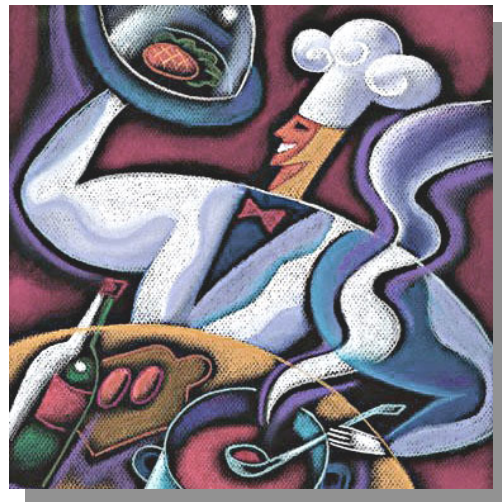


Foie de veau pôelé, caramel de balsamique, croustillant de courgette fleur.

Par Christophe Droulin,
chef de La Part des Anges

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de foie de veau épluché, non dans l'entame, de 200g.
- 12 courgettes fleur
- 200g de farine de blé tamisée
- 4 cl de vinaigre balsamique
- 100g de sucre semoule
- 100g de beurre 1/2 sel
- 0,30 cl d'huile d'olive
- 0,40 cl d'eau très froide
- Sel & poivre au moulin
- 0,30 cl de jus de veau
- 1 tomate émondée
- 4 pluches de cerfeuil



Caramel de balsamique :

Faire réduire dans une casserole le balsamique. À frémissement incorporer le sucre. Mélanger puis mouiller avec le jus de veau. Laisser réduire. À la première ébullition, sortir du feu, ajouter 50g de beurre, monter à feu doux et réserver.

Croustillant de courgette fleur :

Pâte à beignets : Incorporer à 100g de farine, l'eau et deux pincées de sel. Fouetter pour obtenir une pâte onctueuse, puis laisser reposer à même.

Laver et sécher délicatement les courgettes fleur. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile d'olive. Tremper les courgettes dans la pâte, puis dorer des deux côtés. Sécher avec un papier absorbant, réserver. Dans une grande poêle, faire chauffer le restant du beurre jusqu'à une coloration noisette. Y mettre les tranches de foie légèrement farinées, faire dorer environ une minute de chaque côté.

Retirer et dresser la tranche au milieu de l'assiette, poser les trois courgettes et à l'aide d'une cuillère, parsemer le caramel en petits filaments. Décorer avec la pluche de cerfeuil et le concassé de tomate.