

## **AUMONIERES DE SAUMON**

Ingrédients pour 4 personnes

4 feuilles de brick

4 portions de saumon frais

4 tranches de saumon fumé

1 sachet d'oseille

1 petit pot de crème fraîche

Sel

Beurre



### **PREPARATION**

Mettre les 2/3 de l'oseille dans un bol

Ajoutez la crème et le sel

Beurrez les bricks au pinceau avec le beurre fondu sur un plateau à tarte huile

Disposer au milieu le saumon frais, l'oseille et couvrir avec le saumon fumé + préparation

Fermer avec 2 piques en bois

Mettre au four 20 à 30 min. Th 7 à 8 en couvrant d'aluminium.

Servir avec une sauce beurre citron et le reste de l'oseille

## **GATEAU EXPRESS**

1l de lait

100gr de poudre flan vanille

1 génoise

1 boîte de poire au sirop

Coulis de fruits ou coulis de chocolat

Délayer dans le lait froid les 100gr de poudre de flan et porter à ébullition tout en remuant 2 à 3 minutes

Couper la génoise en deux, mettre la moitié dans un plat rond et l'autre moitié dans une assiette

Imbiber les deux moitiés avec le sirop des poires, puis déposer les poires sur la moitié de génoise du plat recouvrir avec l'autre moitié

Verser le flan sur la génoise, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur une nuit

le lendemain démouler et servir avec le coulis de votre goût

# PAVLOVA CITRON VERT AUX FRUITS EXOTIQUES

Ingrédients / pour 6 personnes

## Pour la meringue

- 3 blancs d'oeuf
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de sucre glace
- 2 citrons verts

## Pour la chantilly

- 20 cl de crème liquide entière froide (35% de MG)
- 80 g de mascarpone
- 40 g de sucre glace ou 2 sachets de sucre vanillé

## Pour les fruits exotiques

- 1 mangue
- 3 kiwis
- 3 gros fruits de la passion
- 1 citron vert
- Litchees
- 6 Physalis



## PRÉPARATION

1. **La meringue** : préchauffer le four à 120°C. Fouetter les blancs en neige. Lorsqu'ils sont fermes, ajouter le sucre en pluie tout en continuant à fouetter. Incorporer délicatement le zeste des citrons verts et le sucre glace. Mettre la meringue dans une poche à douille lisse. Dresser d'abord un disque de meringue sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Puis dresser des pointes sur le pourtour pour que la meringue ressemble à une corbeille. Enfourner pour une vingtaine de minutes puis éteindre le four et laisser refroidir la meringue. Ne pas la manipuler tant qu'elle n'est pas à température ambiante.
2. **La Chantilly** : quand la meringue refroidit, placer le bol du batteur et les fouets au congélateur. Puis monter la crème en chantilly avec la crème, le mascarpone, le sucre et fouetter ce mélange. Réserver au frais.
3. **Montage** : couper les fruits en petit morceaux sauf les fruits de la passion. Faire mariner avec le jus du citron vert. Placer la meringue sur un plateau de présentation. La garnir de chantilly, puis des fruits coupés. Déguster aussitôt.