



Variation autour de la tomate

Pour 4 personnes :

1 tomates ananas / 1 coeur de boeuf / 1 noire de crimée / 1 tomate Zébra / 1 tomate allongée Manzana / 1 tomate olive / 100g de saumon fumé / 1 orange / 1 concombre / Mozzarella di buffala / Mozzarella di burrata / 4 radis rouges / 150g de crevettes / 100g de gambas / Vinaigrette à la tomate / Vinaigrette thai avec gingembre

Préparer les tomates : peler la coeur de boeuf puis couper en 4. Couper la tomate allongée en 2. Ouvrir la tomate zébra et vidre l'intérieur. Couper les 2 autres variétés comme vous le souhaitez.

Faites revenir les crevettes et les gambas. Ajouter la burrata. Assaisonner.

Couper le concombre et les radis en brunoise.

Mélanger la buffala couper en dès et le saumon. Garnir ces préparations dans les tomates que vous souhaitez

Assaisonner avec différentes vinaigrettes



Carré de porcelet caramélisé au miel et galette de maïs

Pour 4 personnes :

1 carré de porcelet / 1 oignon / 1 carotte / 2 feuilles de laurier / 2 bouteilles de bière Licorne / fond brun et miel

La sauce :

Faites revenir les os et ajouter la garniture aromatique. Déglacer avec le miel, la bière et ajouter le fond brun. Laisser mijoter

Purée de céleri :

Céleri / Lait / Beurre et crème

Faire cuire le celeri dans le lait. Après cuisson. Mixer en ajoutant le beurre et la crème

Galette de maïs : 570g de maïs égouté / 5 oeufs entiers / 5 cu. à soupe de farine/ sel et poivre

Mixer le maïs. Ajouter les oeufs et la farine. Assaisonner.

Mettre de l'huile d'olive dans une poêle et former des petites galettes. Cuire recto et verso



Mille feuille aux cacahuètes poire caramélisée et chocolat blanc

Pour 4 personnes :

Millefeuilles :

2 feuilles de filo / 100g de cacahuètes torréfiées / Beurre clarifié et sucre glace
Beurrer 2 feuilles de filo et les poser l'une sur l'autre. Saupoudrer de sucre glace et de cacahuètes. Placer entre 2 plaques et cuire au four à 180°C pendant 7/8 minutes

Mousse chocolat blanc :

375g de lait / 30g de sucre/ 40g de poudre à crème/ 90g de jaune d'oeuf/ 4 feuilles de gélatine/ 240g de chocolat blanc et 260g de crème chantilly

Réaliser la crème pâtissière et la coller avec la gélatine, tant qu'elle est chaude ajouter le chocolat blanc. Laisser refroidir puis mixer et incorporer la crème montée en chantilly. Réserver au froid.

Poires pochées :

4 poires / un gousse de vanille/ Sucre fin/ miel et eau

Pocher les poires dans le sirop. Laisser refroidir et prélever des billes.

Dressage : un rectangle de croustillant cacahuète puis la mousse chocolat blanc, un croustillant et les billes de poires, un croustillant et la chocolat blanc.

RECETTE PRÉPARÉE PAR

Walter BACKES

Le Moulin d'Ambach
Route de Porcellette
57740 Longeville les St Avold
03 87 92 18 40

vosges
télévision

Suivez la recette pas à pas en vidéo sur **VOSGES TÉLÉVISION**
Sur internet :

www.vosgestelevision.tv

et sur la TNT, tous les vendredis à 19h30