

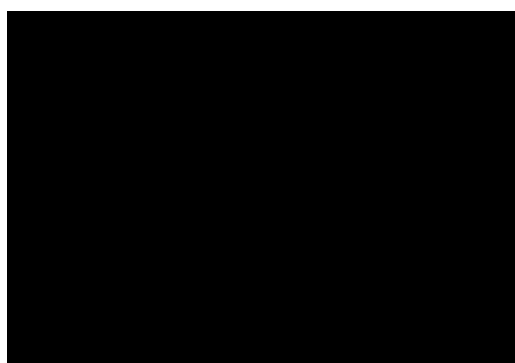


Duo de mangalitza et scampi

Recette de Peter Epp, Swiss Re à Rüschtikon, Rüschtikon
Vainqueur du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels avec formation»

Scampi tandoori cuit dans des pommes de terre bicolores sur une tartelette de mangalitza caramélisée à la crème aigre, accompagné d'une brochette méditerranéenne et d'un caviar d'aubergine sur tartelette olives-romarin.

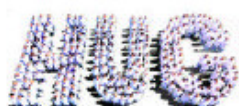
Ingrédients:



Scampi tandoori:

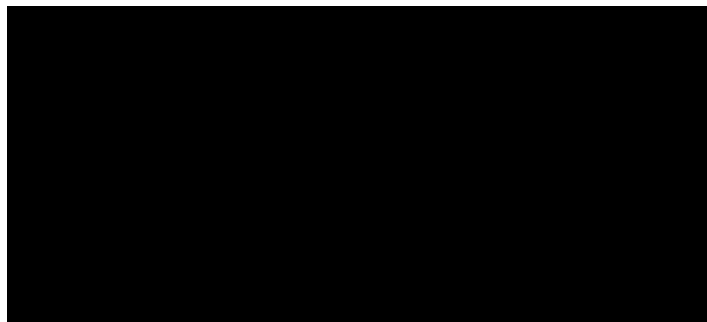
Préparation:

Éplucher les pommes de terre et les découper en fines lamelles dans la machine à spaghettis. Tamponner les scampis et les épicer avec les épices tandoori, les zestes de citron vert, le sel et le poivre. Poser une languette de citronnelle sur le scampi et enrouler le tout dans les lamelles de pomme de terre en alternant les couleurs. Passer brièvement les queues de scampi à la friture (180 °) et laisser égoutter sur du papier de cuisine. Découper la racine de lotus en fines tranches à la machine et les frire de manière à ce qu'elles soient bien croquantes.





Ingrédients:

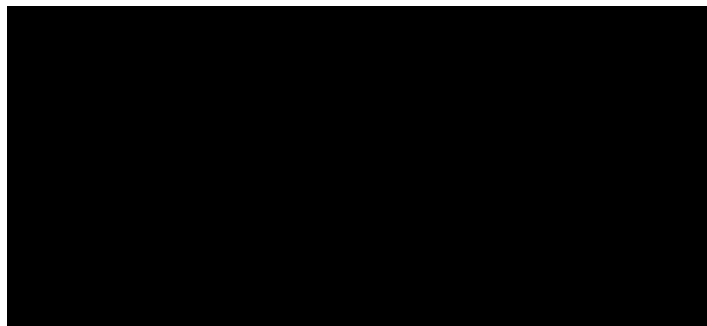


Tartelette de mangalitza caramélisée à la crème aigre

Préparation

Bien mélanger l'œuf et la maïzena. Ajouter la crème aigre et l'incorporer. Assaisonner avec le poivre et le sel. Découper le salami de mangalitza en petits dés, faire sauter brièvement et laisser égoutter dans une passoire. Répartir les dés dans les tartelettes. Couvrir avec la crème aigre et cuire pendant env. 10 min à 180 ° dans un four préchauffé. Laisser refroidir. Avant de servir, caraméliser avec du sucre de canne et poser tout de suite dessus la queue de scampi.

Ingrédients:



Brochette méditerranéenne

Préparation

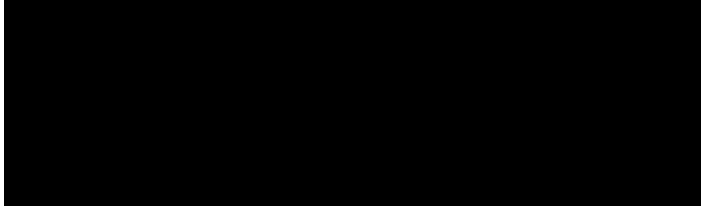
Laver et préparer les légumes. Découper les courgettes en tranches, les mini-pâtissons en fines lamelles et les poivrons en losanges. Mariner avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive et griller brièvement à la poêle à griller jusqu'à obtenir un beau motif. Enfiler sur une pique, terminer avec des olives farcies et garder au chaud.





Caviar d'aubergine à la salade d'herbes

Ingrédients:

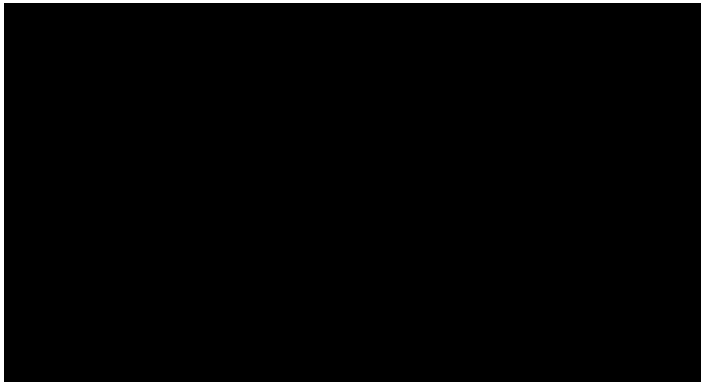


Caviar d'aubergine

Préparation

Laver les aubergines, les couper en deux et les inciser. Épicer avec du sel, du poivre, du jus de citron et du romarin et arroser d'huile d'olive. Emballer dans du film aluminium et cuire au four à 180 °C pendant env. 25 min. Laisser refroidir. Enlever la chair des fruits, la hacher finement et la répartir dans les tartelettes.

Ingrédients:



Salade d'herbes

Préparation

Laver les herbes, les tamponner et les mélanger avec les branches. Mariner avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et une réduction de vinaigre balsamique. Répartir la salade d'herbes sur la tartelette aux olives et piquer dedans la brochette chaude.

