

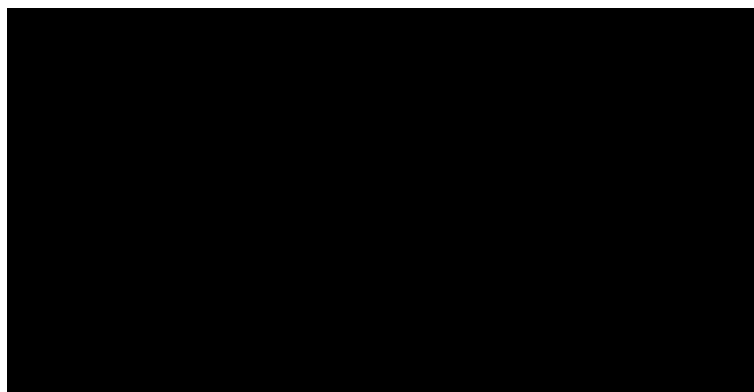


Entrée création Marco's Building

Recette de Marco Lussi, Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschtikon
Vainqueur du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Apprentis»

Tartelette de Saint-Jacques et asperges, mousse de vin blanc et chips de lard, accompagnée d'un aspic de légumes à la provençale et de tomates séchées sur tartelette aux olives.

Ingrédients:



Tartelette de Saint-Jacques et asperges, accompagnée de chips de lard

Mise en place:

Fabriquer la masse royale
Couper la pâte à strudel en carrés
Préparer et blanchir les asperges
Couper le lard finement

Préparation:

Poser le lard sur la plaque et exercer une pression avec des tapis en silicone et une plaque
Sécher pendant env. 20 à 30 min à 140 °C
Disposer les carrés de pâte à strudel dans la tartelette
Remplir de masse royale et cuire pendant env. 10 min à 200 °C
Épicer les Saint-Jacques et les sauter

*t = tranches





Ingrédients:



Mousse de vin blanc

Mise en place:

Hacher les échalotes

Préparation:

Faire revenir les échalotes au beurre

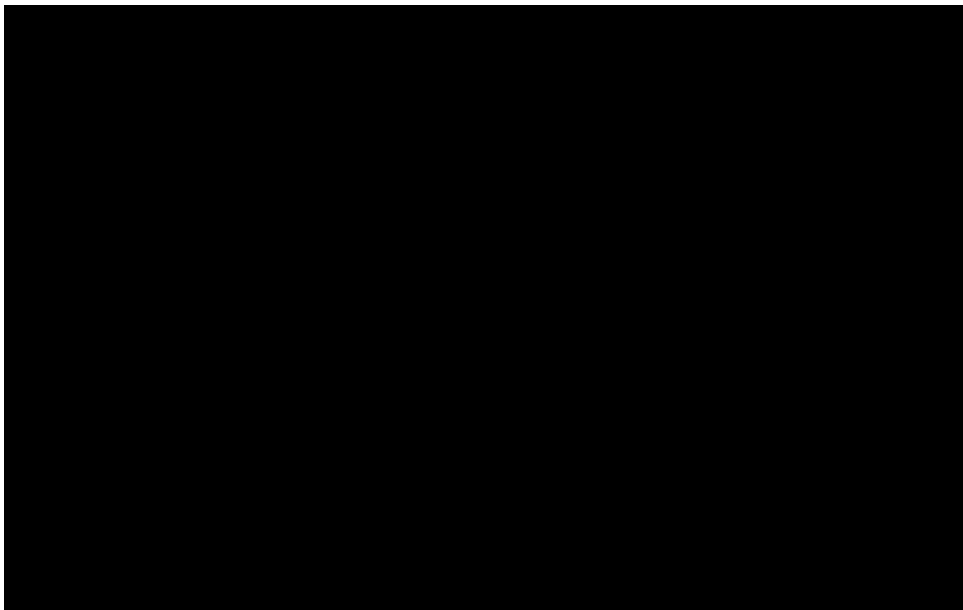
Mouiller au vin blanc, faire réduire

Ajouter la crème et le bouillon de légumes

Laisser cuire et corriger l'assaisonnement

Mixer et passer

Ingrédients:





Aspic de légumes à la provençale sur tomates séchées

Mise en place:

Éplucher les tomates, les couper en quatre et les épépiner
Hacher l'échalote, découper la gousse d'ail
Éplucher les poivrons et les couper en brunoise
Laver les courgettes et l'aubergine et les couper en brunoise
Tamponner le romarin et le hacher grossièrement

Réaliser la gelée

Préparation:

Répartir les tomates sur une plaque et arroser d'huile d'olive, saler et poivrer
Répartir le romarin, le thym et l'ail sur les tomates
Sécher pendant env. 30 à 45 min à 120 °C
Faire revenir les échalotes dans une poêle en téflon, ajouter ensuite les poivrons, les courgettes et l'aubergine et poursuivre la cuisson
Corriger l'assaisonnement (sel, poivre) et affiner avec le romarin haché
Verser les légumes dans un moule cylindrique
Piquer une branche de thym au centre et remplir de gelée
Couper les tomates séchées en brunoise

