



# Menu

## L'APERITIF ET SA MISE EN BOUCHE

Marquissette d'Evelyne

Toasts de pain d'épices au safran et crème de brandade

## ENTREE

Velouté de Potimarron fleur de sel de Camargue au safran

## PLAT

Risotto au safran, blancs de seiche quadrillés marinés au citron confit et poivre timut

## DESSERT

Ganache montée chocolat blanc/safran

Coque de Macaron

Accord Mets et vins

LES VINS AOC VENTOUX



## Velouté de potimarron fleur de sel de camargue au safran



Pour 7 personnes :

- 1 potimarron
- crème à 35%MG : 300 gr
- fleur de sel aromatisée au safran : pm
- huile d'olive : pm
- poivre du moulin

Progression : laver le potimarron et le tailler en cubes réguliers afin d'avoir une cuisson homogène. Mouiller à hauteur de crème environ 150 gr pour la cuisson

A la fin de la cuisson mixer le tout très finement pour un grain fin en texture et ajouter la fleur de sel au

safran et le poivre du moulin et un peu d'huile d'olive

- mettre le restant de la crème, mélanger deux à trois fois consécutives et réserver au frais



## Citrons Confits

Ingrédients pour marinade :

4 citrons jaunes

4 cuillères à soupe de sucre

Eau tant/tant jus de citron

Progression :

- Zester 4 citrons
- Tailler en julienne le zester, veiller à enlever le zist.
- Presser les 4 citrons, garder le jus, ajouter la même quantité en eau et sucre.
- Cuire 1h30 dans le coin de la plaque



## Risotto au safran, blancs de seiche quadrilles marines au citron confit et poivre timut



Pour 7 personnes

- 490 grammes de riz Carnaroli
- 7 blancs de seiche 25 g chacune
- Safran en pistil
- Crème
- Mascarpone
- Poivre pomelo pm
- Echalotes
- Fond blanc

Progression :

Faire infuser le safran dans la crème tiède

Tailler très finement l'échalote « ciseler », faire suer celle-ci,

Ajouter le riz Carnaroli afin qu'il soit translucide.

Mouiller avec du fond blanc 3 fois et chaque fois attendre que la quantité de liquide soit évaporée. Au  $\frac{3}{4}$  de la cuisson, ajouter le mascarpone, la crème safranée et le beurre.

Mariner les blancs de seiche dans le citron confit 24h au réfrigérateur





## Ganache chocolat blanc safran coque de macaron



Pour 7 personnes :

- 300 grammes de chocolat blanc
- 150 grammes de crème à 35%MG
- 7 pistils de safran
- 3 coques de macaron par personne
- 300 grammes de crème

Progression :

- réaliser une ganache avec du chocolat blanc

- chauffer à 500watts au micro onde votre chocolat et une fois fondu et pas très chaud, verser la crème chaude au safran dessus.
- Commencer l'émulsion, mélanger trois fois successives afin de ne pas trancher le mélange car une ganache est un mélange de corps gras et de corps aqueux comme une mayonnaise,
- on ne met jamais un liquide bouillon directement sur le corps gras qu'est le chocolat sinon c'est raté,
- je vous expliquerai tout ça le jour J ainsi que la recette des coques, ça fera l'éloge d'un cours supplémentaire si vous le désirez !!!!!!!

Laisser 24h au réfrigérateur.