



Cahier de recettes

Pour 4 personnes

Consommé glacé de petit pois à la menthe du jardin

1,5 L de bouillon de volaille
200 g de petits pois frais
20 g de feuilles de menthe
sel
muscade
Jet blanc

Ecosser les petits pois, blanchir les cosses et les petits pois.
Amener à ébullition le bouillon de volaille, ajouter la menthe fraîche et laisser infuser sous film alimentaire pendant une heure.
Passer au chinois. Ajouter les petits pois frais et blanchis, passer au mixer.
Chinoiser à nouveau et réserver au frais.
Dresser glacé en tasse avec un cordon de crème et une goutte de Jet.

Tarte friande aux petits pois, pistou et coquillages

4 fonds de tarte sablée
4 cercles à tartes
100 g de coquillages net
100 g de petits pois frais blanchis
20g de pistou
10 g de pignons de pin
10 g de parmesan râpé
vinaigre xerès
20 g de mascarpone

Disposer les cercles de tarte sur chaque fond.
Dans un saladier, mélanger tous les éléments : coquillages, pignons, mascarpone, pistou, petits pois, parmesan râpé.
Dresser dans les cercles. Mettre au frais. Dresser sur chaque assiette, parsemer de copeaux de parmesan.



Tarte friande aux petits pois, pistou et coquillages

Shamalow aux petits pois

500 g de sucre semoule
100 g de glucose
200 g d'eau
14 g de gélatine
175 g de blanc d'œuf
100 g de pulpe de petits pois
100 g de petits pois frais
sucre glace

Dans une casserole, apporter à ébullition le glucose, le sucre semoule et l'eau. Cuire au boulet.

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

Au batteur, monter en neige les blancs d'œufs.

Verser la moitié du sucre cuit sur les blancs. Ajouter la gélatine dans le reste du sucre cuit. Puis verser sur les blancs. Battre à grande vitesse jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter en dernier la pulpe de petit pois et les pois frais.

Dresser en cadre sur papier sulfurisé. Poudrer au sucre glace.

Détailler en cubes.

Recettes proposées par Louis-Bernard PUECH

15 340 CALVINET

www.cantal-restaurant-puech.com