



GARIGUETTES, ORANGE, KIWI, MENTHE,
EN TUILE DE SESAME NOIR
COMME UNE SALADE,
VINAIGRETTE EPICEE COLZA-SESAME A LA VANILLE



Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 10mn

Ingrédients et quantités :

La salade : 250g de Gariguettes – 3 kiwis – 2 oranges – 1 petit bouquet de menthe – 2 CS de graines de sésame

Les tuiles : 1 blanc d'œuf – 2 œufs – 30g de beurre – 30g de farine – 65g de sucre glace – 65g de cassonade – 40g de sésame noir – le zeste d'une orange

La vinaigrette colza-sésame : 1 cl d'huile colza-sésame grillé – 2 cl de jus d'orange – 1 cl de sirop miel épices – 1 gousse de vanille Bourbon Sivanil

Dressage : raphia vert – graines de sésame blond et noir

Progression :

Les tuiles : Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, le blanc d'œuf, et les deux sucres, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez ensuite la farine. Faites fondre le beurre dans une casserole, incorporez-le dans la pâte, ainsi que le zeste d'orange et les graines de sésame. Laissez reposer la pâte 30mn au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Etalez des bandes de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire environ 4mn. Les tuiles doivent légèrement colorer. Découpez-les proprement et entourez-les autour d'un cercle à entremet. Laissez refroidir et durcir.

La vinaigrette : Dans un saladier, mélangez l'huile de colza-sésame, le jus d'orange, le sirop miel épicé, et la gousse de vanille fendue et grattée. Réservez.

La salade : Epluchez les kiwis et coupez-les en petits morceaux. Epluchez les oranges à vif, et levez les segments. Coupez les Gariguettes en quartiers. Mélangez les fruits et ajoutez la menthe finement ciselée.

Dressage : Posez une tuile sur l'assiette. Garnissez l'intérieur de fruits avec harmonie, et posez au centre un petit tube à essai rempli de vinaigrette. Parsemez de quelques graines de sésame blond. Faites un large trait au pinceau, sur le côté de l'assiette avec la vinaigrette, et parsemez de graines de sésame noir et blond.

Le mot de Sandrine :

Pour faire original, une petite recette de salade mais version sucrée et printanière, accompagnée de sa vinaigrette sucrée. Libre à vous ensuite de décliner selon votre envie, et selon votre marché. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>