



PASSION MIMOSA, ET PETITES NAVETTES PROVENCALES



Nombre de pers : 6
 Temps de préparation : 20mn
 Temps de cuisson : 20mn
 Temps de repos : 2 h30mn

Ingrédients et quantités :

Les navettes provençales : 170g de farine – 1 œuf – 25g de beurre ½ sel mou – 40g de pignons de pin – 100g de parmesan – 1 zeste de citron – 40g d'olives vertes – 60g de tomates séchées – poivre – 1 pincée d'herbes de Provence

Le cocktail Passion Mimosa : 12cl de sirop de mimosa – 1 bouteille de champagne

Les billes de pêche basilic : 1 pêche jaune – 1 jus de citron – 6 feuilles de basilic – 1 CS de sucre semoule

Dressage : 6 tomates séchées – 6 sommités de basilic en fleur - 6 branches de basilic – 18 billes de mimosa cristallisées Epicerie de Provence

Progression :

Les navettes provençales : Dans le bol de votre robot, mettez la farine, le beurre coupé en morceaux, le parmesan râpé, l'œuf, les pignons de pin, le zeste de citron, les olives et les tomates coupées en morceaux, le poivre et les herbes de Provence. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, et jusqu'à ce qu'elle forme une boule. Faites ensuite des petites boules de pâte, que vous travaillez en forme de petites navettes allongées et pointues. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'un couteau, fendez la surface dans le sens de la longueur, et laissez-les reposer 30mn à température ambiante. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Faites cuire les navettes environ 15 à 20mn. Laissez refroidir sur grille.

Les billes de pêche basilic : Epluchez la pêche, et coupez-la en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec le jus de citron, le sucre et les feuilles de basilic coupées. Faites cuire environ 10mn, puis retirez les feuilles de basilic, et passez le tout au mixer. Coulez dans un moule en silicone à empreintes de mini ½ sphères. Bloquez au congélateur pendant minimum 2h.

Le cocktail : Versez dans chaque coupe 2cl de sirop de mimosa. Complétez jusqu'aux ¾ de hauteur avec le champagne. Démoulez les billes, et assemblez-les 2 par 2, puis mettez chacune sur un pic en bois.

Dressage : dans chaque assiette, posez une coupe, dans laquelle vous mettez une bille congelée de pêche, puis une sommité de basilic en fleur. Mettez à côté 3 petites navettes décorées d'un morceau de tomate séchée et d'un brin de basilic. Ajoutez 3 billes cristallisées de mimosa.

Le mot de Sandrine :

Un délicieux cocktail tout droit ramené de Provence, avec cette belle association de saveurs originale autour du mimosa. Les billes congelées rafraîchissent le cocktail, tout en apportant un goût de pêche et basilic en fondant dans celui-ci. Avec ici une version salée des célèbres petites navettes...à déguster avec beaucoup de plaisir et d'émotion ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>