



GÂTEAU DE TOURTEAU ET AVOCAT CRISTALLINES DE PDT CAILLE DE BREBIS



Facile Préparation: 30 mn (20 + 10)...cuisson: 90 mn

Pour 4 personnes:

Pour les cristallines:(en prévoir au moins 5 par gâteau.

1 très grosse pomme de terre bintje

3 cl d'huile d'arachide + 1 pincée de pimenton (ou paprika doux) + Sel et poivre

Pour le gâteau de tourteau:

200 g de chair de crabe (tourteau de préférence, ou boîte ou crabe royal)

2 avocats mûrs

Le jus d'un citron + 10 cl de crème fleurette + 1 botte de basilic

4 càs de vinaigrette (huile d'olive + vinaigre de Xères) + sel et poivre du moulin

Pour le caillé de brebis:

3 càs bombées de fromage frais ou yaourt de brebis

4 feuilles de menthe fraîche ciselées + Sel et poivre

Les cristallines de pommes de terre:(la veille si possible)

Préchauffer le four à 120°.

Laver la pomme de terre et la tailler le plus finement possible en grandes lamelles (j'ai utilisé mon épluche-légumes). Egaliser les lamelles en rectangles et les recouper par la diagonale de façon à obtenir des triangles.

Sur une plaque à pâtisserie, poser un papier cuisson et l'enduire d'huile à l'aide d'un pinceau. Disposer les triangles de pommes de terre et les huiler aussi. Les assaisonner avec le sel, le poivre et la pincée de pimenton. Recouvrir d'une 2ème feuille de papier sulfurisé et d'une autre plaque à pâtisserie. Enfourner environ 1 h 15 en surveillant la couleur de temps en temps.

Les lamelles doivent être sèches, translucides et cassantes. Les décoller avec précaution et les réserver au sec.

Le gâteau de tourteau:

Mixer 1 avocat et demi avec le jus de citron, la crème, le sel et le poivre pour obtenir une crème assez lisse. Couper le reste de l'avocat en très petits dés et les mélanger à cette crème.

Assaisonner le crabe avec la vinaigrette et le basilic ciselé.

Au milieu d'e chaque assiette, répartir ce mélange à l'aide de 4 cercles de 10 cm de diamètre. Lisser avec le dos d'une cuillère et mettre au froid. Assaisonner la chair de crabe avec la vinaigrette et le basilic, poser un étage de tourteau sur la crème d'avocat avec un cercle de 8 cm. Réserver au frigo.

Le caillé de brebis:

Ciseler la menthe très finement,, la mélanger avec le caillé de brebis, saler et poivrer de haut goût. Réserver au frais.

Finition:

Disposer verticalement un petit bouquet d'herbes fraîches ou de jeunes pousses sur la partie supérieure du gâteau de tourteau. Dresser quelques cristallines tout autour et intercaler quelques petites quenelles de caillé de brebis.



GÂTEAU DE TOURTEAU ET AVOCAT, CRISTALLINES DE POMMES DE TERRE ET CAILLE DE BREBIS

Facile

Préparation: 30 mn (20 + 10)

Cuisson: 90 mn

Pour 4 personnes:

Pour les cristallines:(en prévoir au moins 5 par gâteau.)

1 très grosse pomme de terre bintje

3 cl d'huile d'arachide

1 pincée de pimenton (ou paprika doux)

Sel et poivre

Pour le gâteau de tourteau:

200 g de chair de crabe (tourteau de préférence, ou boîte ou crabe royal)

2 avocats mûrs

Le jus d'un citron

10 cl de crème fleurette

1 botte de basilic

4 càs de vinaigrette (huile d'olive + vinaigre de Xères)

Sel et poivre du moulin

Pour le caillé de brebis:

3 càs bombées de fromage frais ou yaourt de brebis

4 feuilles de menthe fraîche ciselées

Sel et poivre

Les cristallines de pommes de terre:(la veille si possible)

Préchauffer le four à 120°.

Laver la pomme de terre et la tailler le plus finement possible en grandes lamelles (j'ai utilisé mon épluche-légumes).

Egaliser les lamelles en rectangles et les recouper par la diagonale de façon à obtenir des triangles.

Sur un plaque à pâtisserie, poser un papier cuisson et l'enduire d'huile à l'aide d'un pinceau. Disposer les triangles de pommes de terre et les huiler aussi.

Assaisonner avec les sel, le poivre et la pincée de pimenton.

Recouvrir d'une 2ème feuille de papier sulfurisé et d'une autre plaque à pâtisserie.

Enfourner environ 1 h 15 en surveillant la couleur de temps en temps.

Les lamelles doivent être sèches, translucides et cassantes. Les décoller avec précaution et les réserver au sec.

Le gâteau de tourteau:

Mixer 1 avocat et demi avec le jus de citron, la crème, le sel et le poivre pour obtenir une crème assez lisse. Couper le reste de l'avocat en très petits dés et les mélanger à cette crème.

Assaisonner le crabe avec la vinaigrette et le basilic ciselé.

AU milieu d'e chaque assiette, répartir ce mélange à l'aide de 4 cercles de 10 cm de diamètre. Lisser avec le dos d'une cuillère et mettre au froid.

Assaisonner la chair de crabe avec la vinaigrette et le basilic, poser un étage de tourteau sur la crème d'avocat avec un cercle de 8 cm. Réserver au frigo.

Le caillé de brebis:

Ciseler la menthe très finement,, la mélanger avec le caillé de brebis, saler et poivrer de haut goût. Réserver au frais.



Finition:

Disposer verticalement un petit bouquet d'herbes fraîches ou de jeunes pousses sur la partie supérieure du gâteau de ourteau. Dresser quelques cristallines tout autour et intercaler quelques petites quenelles de caillé de brebis.

Servir aussitôt. Servir aussitôt.