

## Menu 2

- Entrée



Œufs marbrés et leur duo de mousse

### Les oeufs marbrés

Faire cuire des oeufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes , les passer sous l'eau froide et les craqueler avec le dos d'une cuillère à soupe ou les rouler sur votre plan de travail. remettre les oeufs dans une casserole, les recouvrir avec de l'eau dans laquelle vous aurez diluer du colorant alimentaire vert ( ou une autre couleur). Laisser au moins une heure dans ce mélange. Ecarter délicatement les oeufs, réserver au frais.

### La mousse verte

Mélanger la pulpe de 3 ou 4 avocats avec un jus de citron, poivrez, sel et épices à votre goût, moi j'ai rajouté du guacamole tout prêt pour donner un peu de piquant.

### La mousse rouge

Mélanger du fromage blanc avec du confit de tomate, un peu de coulis de tomate, de la ciboulette hachée, sel poivre et des épices à votre goût.

### Montage

Déposer un peu de chaque sauce dans les petits ramequins, décorez avec des crackers chinois.

Pour faire tenir les oeufs j'ai coupé un petit tronçon à la base de chaque oeuf, les ai déposés sur un petit crackers rond au fond de la coupelle et j'ai décoré avec des crackers pour former une petite fleur et quelques oeufs de truite pour la couleur.

Servir avec des crackers en guise de couverts.

## Menu 2

- Plat



St Jacques aux deux purées sur lit de pain d'épice

### Ingrédients

- 12 tranches de pain d'épice
- gélatine en poudre
- gelée au madère
- 12 noix de St Jacques sans corail
- purée de carotte fraîches ou surgelées
- purée d'épinards frais ou surgelés
- vinaigre à la cardamome
- huile d'olive
- poivre

### pour la sauce

- vinaigre balsamique
- 10 sucres en morceaux ou du miel
- de l'eau
- poivre

Préparer vos purées en incorporant dans celle aux épinards de la gelée au madère et dans celle aux carottes de la gélatine en poudre.

Chemisez vos ramequins avec le film alimentaire et versez en premier la purée d'épinards en tassant bien, mettre au frais 1 heure. Versez par dessus la purée d'épinards refroidie celle aux carottes tassez, mettez au frais plusieurs heures jusqu'à ce que les purées soient prises.

Pendant ce temps, préparez votre carpaccio de St Jacques. Nettoyez les St Jacques, séchez les.

Tranchez les finement et faites les macérer dans de l'huile d'olive, du vinaigre à la cardamome et un peu de poivre. Mettre au frais au moins 2 heures. Avec un emporte pièce découpez le pain d'épice. J'ai trouvé que les tranches étaient petites donc j'ai positionné 3 tranches côtes à côtes pour faire un motif en forme de fleur.

Préparez votre caramel au vinaigre balsamique en faisant fondre le mélange sucre ou miel plus vinaigre dans un casserole avec un peu d'eau, poivrez. Positionnez vos découpes de pain d'épice au centre, démoulez délicatement vos ramequins de purées dessus le pain d'épice. Terminez par le carpaccio de St Jacques posé sur le dessus et décorez de baies roses. Nappez du caramel au vinaigre et servez sans attendre.

## Menu 2

- Dessert



### Gâteau de Pâques à la crème chiboust citron

- 3 jaunes d'oeuf
- 5 blancs d'oeuf
- 20 cl crème fraîche
- 100 g lait
- 1 c à soupe de Maïzena
- 100 g sucre en poudre
- 50 g sucre glace
- 4 g agar agar
- 4 citrons non traités
- 1 fond de pâte sablée maison ou toute prête

Foncer un moule à bords haut de la pâte sablée, faire cuire à blanc, recouverte de papier sulfurisé et de haricots secs pendant 15 m T6/7, faire refroidir et démouler sur le plat de service.

A l'aide d'un zesteur récupérer le zeste de 2 citrons, presser les citrons et faire chauffer le jus avec les zestes. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter le jus de citron chaud. Délayer la Maïzena avec un peu de lait et ajoutez-la aux jaunes d'oeufs avec le lait restant. Faire chauffer jusqu'à ébullition, ajouter l'agar agar et faire épaissir en remuant bien.

Monter la crème en chantilly avec le sucre glace et les blancs d'oeufs en neige ferme. Incorporer délicatement la chantilly et les blancs d'oeufs dans la crème au citron chaude, bien mélanger. Verser votre crème sur le fond de pâte et mettre au frais pour minimum 12 heures.

Décorer à votre goût avec des œufs de Pâques et des petits biscuits faits avec des restes de pâte sablée recouverts de glaçage royal coloré .

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>