

LES RECETTES D'ÉLODIE

Coquilles Saint-Jacques grillées au parmesan et fines herbes



Le 100% Rolle de Cantarelle
accompagne avec délice les fruits de mer et les poissons.

Domaine de Cantarelle Route de Varages 83 119 Brue Auriac
Tél: 04 94 80 96 01 / dom.cantarelle@orange.fr

ÉLODIE

Coquilles Saint-Jacques grillées au parmesan et fines herbes

INGREDIENTS:

30 noix de Saint-Jacques
(fraîches ou surgelées)
50 g de parmesan fraîchement râpé
50 g de beurre mou
Huile d'olive
Persil & coriandre
2 pincées de piment d'Éspelette
Sel, poivre

Nombre de personnes: 4

Difficulté: Facile

Coût: Assez cher

Préparation: 10 min

Cuisson: 6/7 minutes

RECETTE:

Allumez le four position grill
Rangez les noix de Saint-Jacques dans un plat beurré.
Mélangez le beurre mou, le persil et la coriandre hachés, le piment
et 2 ou 3 c. à soupe d'huile d'olive et étalez cette pâte sur les noix.
Salez, poivrez.
Râpez du parmesan frais et saupoudrez les Saint-Jacques.
Faites cuire sous le grill pendant 5 à 6 minutes.
Déposez les noix sur un lit d'asperges vertes fondantes.
Nappez-les d'un peu de jus de cuisson.

L'astuce d'Elodie: Vous pouvez également servir les noix
de Saint-Jacques fraîches façon carpaccio en les découpant en quatre
tranches fines. Rangez-les en rosace directement dans les assietes
et saupoudrez-les avec les herbes fines
et les copeaux de parmesan. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Domaine de Cantarelle Route de Varages 83 119 Brue Auriac
Tél: 04 94 80 96 01 / dom.cantarelle@orange.fr

LES RECETTES D'ÉLODIE

Duo de Carpaccio foie gras & magret de canard au vinaigre de Xérès



Le blanc moelleux d'Elodie
accompagne les entrées gourmandes et exquises.



ÉLODIE

Duo de Carpaccio foie gras & magret de canard au vinaigre de Xérès

INGREDIENTS:

120 gr de foie gras crue
250 gr de magret de canard
½ bague de mâche
5 cl d'huile de noix
5 cl d'huile type arachide
2 cl de vinaigre de Xérès
Fleur de sel
Poivre du moulin
8 tranches très fines de pain grillé

Nombre de personnes: 4

Difficulté: Facile

Coût: Assez cher

Préparation: 10 min

RECETTE:

Trancher très finement le foie gras et le magret de canard sans la peau et le disposer en rosace dans une assiette en intercalant les produits. Réaliser une vinaigrette avec le Xérès, l'assaisonnement et les 2 huiles. Badigeonner au pinceau le carpaccio de vinaigrette. Ajouter le reste de vinaigrette à la mâche et la disposer au centre de l'assiette. Ajouter de la fleur de sel et du poivre du moulin sur le carpaccio. Servir très frais avec les tranches de pain grillé.

L'astuce d'Elodie: Vous pouvez ajouter quelques lamelles fines de poir williams sur la mâche pour apporter une touche de gourmandise fruitée.

LES RECETTES D'ÉLODIE

Millefeuille d'avocat Aux grosses crevettes roses



Le rosé Syrah d'Elodie
accompagne les irrésistibles entrées de l'été

Domaine de Cantarelle Route de Varages 83 119 Brue Auriac
Tél: 04 94 80 96 01 / dom.cantarelle@orange.fr

ÉLODIE

Millefeuille d'avocat aux grosses crevettes roses

INGREDIENTS:

4 beaux avocats bien mûrs
300 gr de grosses crevettes roses
Huile d'olive
Crème fraîche épaisse
4 fromages Kiri
1 jus de citron
Un bouquet d'estragon
Sel et poivre

Nombre de personnes: 4

Difficulté: Facile

Coût: Bon marché

Préparation: 20 min

RECETTE:

Couper les avocats en deux dans la longueur avant de les éplucher.

Ôter le noyau.

Couper en lamelles moyennes les deux parties de l'avocat puis les arroser de jus de citron.

Décortiquer les crevettes et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Mélanger dans un bol: les 4 Kiris écrasés, la crème fraîche épaisse, un filet d'huile d'olive, un léger jus de citron et l'estragon ciselé.

Saler, poivrer.

Monter le millefeuille: déposer une première lamelle d'avocat dans une assiette, tapisser de la sauce fraîcheur, déposer les lamelles de crevettes, redéposer une tranche d'avocat et ainsi de suite.

Vous pouvez parsemer le millefeuille d'estragon ciselé et verser un léger filet d'huile d'olive sur l'ensemble.

Servir avec une petite salade de tomates cerise bien goûteuses.

L'astuce d'Elodie: Vous pouvez faire griller les lamelles de crevettes dans l'huile d'olive avant de monter le millefeuille.

Domaine de Cantarelle Route de Varages 83 119 Brue Auriac
Tél: 04 94 80 96 01 / dom.cantarelle@orange.fr