



## MOULES AUX POMMES DE TERRE SAUTÉES CROUSTILLANTES



Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

500 g de pommes de terre à chair ferme  
7 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel de mer  
Poivre fraîchement moulu  
½ bouquet de thym frais grossièrement haché  
4 kg de **moules**  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
Un peu de thym fraîchement haché  
Ail fraîchement émincé  
250 ml de **Riesling**

*Les allergènes sont indiqués en gras*

### PRÉPARATION

Laver les pommes de terre à l'eau courante en frottant bien, les couper en petits quartiers, puis les faire mariner dans trois cuillères à soupe d'huile d'olive, de sel de mer, de poivre et de thym ciselé. Étaler les pommes de terre sur une plaque de cuisson et les cuire au four à 200 °C pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Laver soigneusement les moules. Si certaines sont ouvertes, vérifier qu'elles sont toujours fraîches. Pour cela, taper les moules fermement contre le plan de travail. Si elles se ferment, cela signifie qu'elles réagissent et donc vous pouvez les mettre dans la poêle. Dans le cas contraire, les laisser de côté. Chauffer le reste de l'huile dans une poêle en fonte. Mettre l'ail, le thym et les moules. Cuire pendant environ 5 minutes à feu vif en faisant sauter régulièrement.

Enlever la poêle du feu, déglacer avec du vin et laisser mijoter pendant trois minutes supplémentaires jusqu'à ce que les moules soient cuites. Servir les moules avec des pommes de terre sur une plaque de cuisson. Ce plat va bien avec de la mayonnaise au safran et du persil plat.



## LAPIN DE GARENNE EN CIVET



Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

3 oignons  
1 carotte  
200 g de **céleri-rave**  
½ litre de **vin rouge frais fruité**, p. ex. du Bardolino ou Sangiovese (Italie)  
2 c. à soupe de vin balsamique de Modène (AOP)  
1 c. à soupe de grains de poivre noir  
6 **clous de girofle**  
2 feuilles de laurier  
1 c. à soupe de baies de genièvre  
1 branche de romarin frais  
1 branche de thym frais  
1 boule à thé avec des aiguilles d'épicéa  
1 kg de lapin (de garenne)  
1 c. à café de sel  
Poivre fraîchement moulu  
Huile de colza  
2 c. à soupe de purée de tomates  
1 c. à soupe de **farine**  
200 ml de bouillon de viande ou fond de gibier

*Les allergènes sont indiqués en gras*

### PRÉPARATION

Laver les légumes. Couper les oignons et le céleri-rave en dés puis trancher la carotte. Mettre les légumes dans un saladier en verre refermable avec le vin rouge, le vinaigre balsamique, le poivre, les clous de girofle, les feuilles de laurier, les baies de genièvre, le thym et le romarin.

Placer les aiguilles d'épicéa dans la boule à thé et mettre celle-ci dans la marinade. Ajouter la viande à la marinade puis bien mélanger le tout. Laisser mariner pendant 3-4 jours au réfrigérateur en remuant chaque jour pour que les morceaux de viande soient uniformément enrobés de marinade.

Verser la viande et les légumes dans une passoire. Récupérer la marinade, la porter à ébullition et enlever la mousse à l'aide d'une louche. Mettre de côté. Préchauffer le four à environ 150 °C avec chaleur tournante CircoTherm®. Tamponner la viande pour la sécher, saler et poivrer puis la faire frire par portions dans l'huile chaude. Retirer la viande et faire revenir la purée de tomates dans la graisse de friture. Ajouter la viande, la fariner et la faire revenir à nouveau. Déglacer la poêle avec environ 300 ml de marinade et porter à ébullition jusqu'à ce qu'elle ait réduit légèrement.

Ajouter le bouillon de viande ou fond de gibier, les légumes et les fines herbes. Mettre le couvercle sur le plat à rôtir et braiser la viande pendant une heure au four à 120 °C avec la chaleur tournante CircoTherm®. Incorporer la crème fraîche à la sauce avant de servir. Pour accompagner, une baguette fraîche ou des spätzle (pâtes aux œufs allemandes) conviendront parfaitement.



## CRÈME DE CHAMPAGNE AUX FRUITS ROUGES



Pour 4 personnes

### INGRÉDIENTS

3 œufs  
50 g de sucre  
2 c. à soupe de jus de citron  
200 ml de **champagne** (ou un autre vin mousseux)  
4 feuilles de gélatine  
100 g de **crème à fouetter**  
200 g de framboises (surgelées)  
2,5 c. à soupe de sucre glace  
3 c. à soupe de **pistaches** hachées  
300 g de framboises  
Un peu de menthe fraîche ciselée

*Les allergènes sont indiqués en gras*

### PRÉPARATION

Séparer les œufs et garder un blanc d'œuf de côté. Mélanger le jaune d'œuf à 50 g de sucre, du jus de citron et 150 ml de champagne dans un bol en métal. Batta le tout au bain-marie avec un fouet électrique. Attention, si le mélange est trop chaud, il risque de coaguler. Mettre de côté. Tremper la gélatine dans de l'eau froide, l'essorer puis la dissoudre dans une poêle. Incorporer la gélatine dissoute à la crème tiède. Monter en neige séparément le blanc d'œuf et la crème puis mélanger à la crème de champagne avec le reste du champagne.

Placer quatre rondelles de mousse (de 6 cm de diamètre environ) dans quatre assiettes à dessert. Répartir la crème dans les rondelles. Mettre au réfrigérateur pour laisser reposer. Faire griller les pistaches dans une poêle sans huile et réserver. Trier les fruits rouges et mélanger avec la menthe ciselée. Servir la crème de champagne avec les fruits rouges et les pistaches dans des assiettes.