

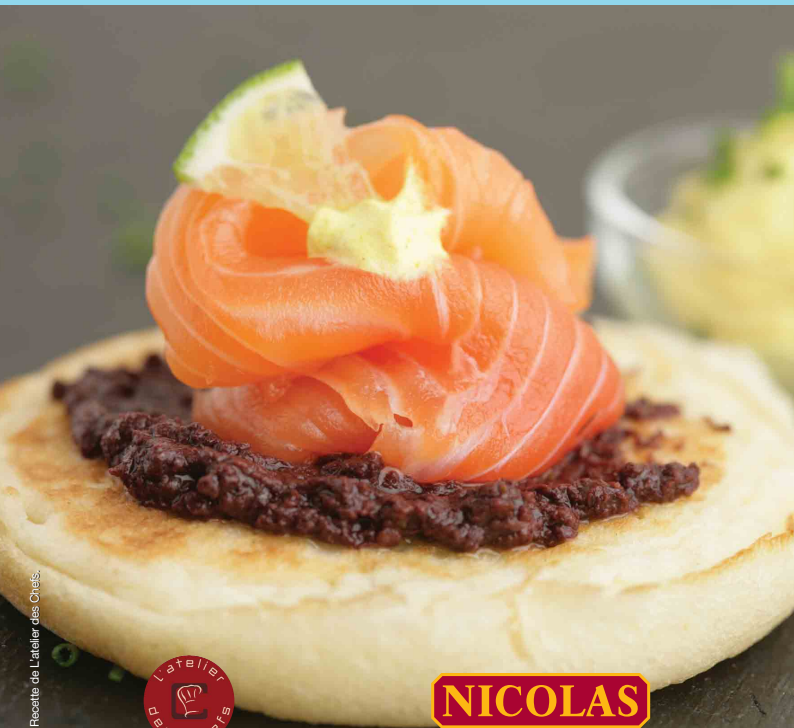


À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

P O I S S O N

**Blinis au poisson cru,
crème siphonnée au curry**



Préparation : 30 Min - Cuisson : 15 Min

Pour 6 personnes

Farine de blé : 250 grammes | Lait : 40 centilitres | Œufs : 2 pièces | Crème liquide entière : 25 centilitres | Levure chimique : 5 grammes | Pavé de thon rouge : 1 pièce | Citron jaune : 1 pièce | Basilic : 1/4 botte | Sel fin : 6 pincées | Piment d'Espelette : 6 pincées

Pour l'émulsion : Crème liquide entière : 50 centilitres | Curry doux : 5 grammes | Huile d'olive : 5 centilitres

Pour l'émulsion : Mélanger la crème liquide, le curry et l'huile d'olive, puis **verser** le tout dans un siphon et **injecter** le gaz. **Réserver** ensuite au frigo.

Pour les blinis : Ciseler le basilic. **Réaliser** l'appareil à blinis : **monter** la crème liquide au batteur afin d'obtenir la consistance d'une chantilly. **Monter** les blancs en neige. Dans un bol, **mélanger** la farine et la levure avec les jaunes d'œufs. **Ajouter** le lait et **mélanger** à l'aide d'un fouet. **Incorporer** ensuite les blancs et la crème montée, délicatement. **Assaisonner** de sel et de piment d'Espelette.

Cuire les blinis dans une poêle antiadhésive avec un filet d'huile d'olive. **Disposer** ensuite un morceau de poisson finement tranché sur les blinis. **Ajouter** une goutte de jus de citron et les feuilles de basilic ciselées. **Servir** l'émulsion à part ou en décoration sur le blinis.

Le plus du chef : La crème au curry se marie très bien avec de fines tranches de haddock.

- Nez : d'agrumes, de pamplemousse, pointe d'asperge.
- Bouche : élégant, assez corsé, plein.



le conseil de votre caviste :
Sancerre les Champs Clos 2009

Et aussi :
Meursault du Château, Domaine du Château de Meursault 2008

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION