Cannelés au chorizo

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 50 g de chorizo
- 50 g de parmesan
- 25 cl de lait
- 25 g de beurre
- 1 œuf et 1 jaune d'œuf
- 50 g de farine
- Sel et poivre

Préparation

Dans une casserole, faire bouillir le lait puis ajouter le beurre.
Dans un saladier, mélanger la farine et les œufs.
Saler et poivrer la préparation. Ajouter, ensuite, le lait chaud.
Bien mélanger.
Laisser refroidir le mélange en le plaçant au frais durant au moins une heure.
Pendant ce temps, préchauffer le four à 210°C, couper les cubes de chorizo.
Mélanger les chorizos et le parmesan à la préparation.
Remplir les moules de mini-cannelés au 2/3.
Les cuire pendant 30 minutes à 210°C.
Et enfin, déguster les cannelés au chorizo tièdes à l'apéritif ou avec de la salade !

Lors de la réalisation par les cuisiniers au Salon de la Gastronomie 2023, les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction des matières premières utilisées.

Merlu poché au lait de coco

Ingrédients

(pour 4 personnes)

Le bouillon

- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 poivron rouge
- 1/2 fenouil
- 2 tomates
- 1/2 piment langue d'oiseau
- 1 cuillère à café de concentré de tomate

Le poisson

- 4 pavés de Merlu
- 20 cl de lait de coco
- Lait
- 1 gousse de vanille

La garniture

- 2 cébettes
- Nouilles de riz japonaise sèche
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune

Préparation

Réalisation du bouillon

Faire suer tous les légumes, sauf les tomates, coupés en petits morceaux avec un filet d'huile d'olive. Ensuite, ajouter les tomates coupées en 4 et le concentré à la préparation. Mouiller un peu plus que hauteur avec de l'eau et plonger le demi piment dans le bouillon. Saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre en poudre pour atténuer le côté acide du concentré de tomate.

Laisser cuire 45 minutes puis mixer le tout. Passer la préparation au chinois étamine ou dans une passoire très fine. Rectifier l'assaisonnement.

Préparation de la garniture

Éplucher les trois poivrons de couleur et couper les deux extrémités de chaque poivron puis les recouper en deux dans la hauteur afin de pouvoir retirer les pépins et les parties blanches plus facilement. Réaliser une belle brunoise. Émincer également les cébettes et garder le tout au frigo.

Cuire les nouilles de riz dans une eau bouillante salée puis les rafraîchir dans une eau glacée.

Cuisson du poisson

Dans une casserole large, verser le lait de coco et compléter avec le lait. Vider la gousse de vanille dans la casserole et ajouter l'écorce. Saler et faire bouillir le tout. Plonger les pavés de poisson délicatement dans le lait frémissant et laissez cuire à feu modéré. Piquer le poisson, s'il n'y a aucune résistance c'est qu'il est cuit.

Dans une assiette creuse, verser le bouillon brûlant sur les nouilles, ajouter le poisson et la brunoise de poivrons et cébettes.