

ÉCLAT BORÉAL

DE CREVETTE NORDIQUE

Canapé froid de crevette nordique, beurre fouetté citron-raïfort, gel pomme-verjus, gel pomme-verjus, concombre à l'aneth, tuile de sarrasin et huile de mélisse



Une bouchée boréale, fraîche et lumineuse,
où la crevette nordique rencontre
le citron, l'aneth et le croquant du sarrasin.

POUR 8 CANAPÉS (2 PORTIONS) – ENTRÉE

1 CREVETTES NORDIQUES ASSAISONNÉES

• Crevettes nordiques cuites	120 g
• Huile d'olive douce	5 g (1 c. à café)
• Jus de citron	5 g (1 c. à café)
• Zeste de citron	1 g (¼ c. à café)
• Échalote ciselée très fine	5 g (1 c. à café)
• Aneth ciselé	2 g (1 c. à café)
• Fleur de sel	1 g (1 pincée)
• Poivre blanc moulu	0,5 g (1 pincée)

Méthode

- Égoutter et éponger les crevettes.
- Mélanger délicatement tous les ingrédients.
- Réserver au froid et assaisonner 10 à 15 min avant le dressage.

2 BEURRE FOUETTÉ CITRON-RAÏFORT-ANETH

• Beurre doux pommade	45 g (3 c. à soupe)
• Crème épaisse (35 %) ou mascarpone	15 g (1 c. à soupe)
• Jus de citron	3 g (½ c. à café)
• Zeste de citron	1 g (¼ c. à café)
• Raïfort doux	1 g (¼ c. à café)
• Aneth ciselé très fin	2 g (1 c. à café)
• Fleur de sel	1 g (1 pincée)
• Poivre blanc	0,2 g (1 petite pincée)

Méthode

- Travailler le beurre pommade avec la crème jusqu'à texture lisse.
- Ajouter citron, zeste, raïfort, aneth, sel et poivre.
- Mixer ou fouetter 1 min pour obtenir une pommade souple.
- Mettre en poche.
- Réserver au froid 15 min.

3 GEL POMME-VERJUS

• Jus de pomme clair	80 g (½ tasse)
• Verjus ou vinaigre de cidre doux	15 g (1 c. à soupe)
• Sucre	4 g (1 c. à café)
• Agar-agar	0,8 g
• Sel fin	0,5 g (1 pincée)

Méthode

- Chauffer le jus, le verjus, le sucre, le sel et l'agar-agar.
- Porter à ébullition 30 sec.
- Couler dans un récipient et laisser prendre au froid (30–45 min).
- Mixer jusqu'à un gel lisse.
- Mettre en pipette.

4 CONCOMBRE-ANETH

• Concombre épiné en brunoise	80 g
• Vinaigre de riz	15 g (1 c. à soupe)
• Sucre	2 g (½ c. à café)
• Sel fin	1 g (1 pincée)
• Aneth ciselé	2 g (1 c. à café)

Méthode

- Mélanger concombre, vinaigre, sucre, sel et aneth.
- Laisser mariner 10 min.
- Égoutter soigneusement et réserver au froid.

5 TUILES DE SARRASIN

• Farine de sarrasin	35 g (¼ tasse)
• Farine tout usage	18 g (2 c. à soupe)
• Eau froide	75 g (⅓ tasse + 1 c. à soupe)
• Beurre fondu	15 g (1 c. à soupe)
• Blanc d'œuf	30 g (1 blanc)
• Sel fin	1 g (1 pincée)
• Graines de sésame ou sarrasin grillées	8 g (1 c. à soupe)

Méthode

- Mélanger tous les ingrédients.
- Étaler très finement entre deux feuilles ou sur tapis silicone.
- Parsemer de graines.
- Cuire à 170 °C (338 °F) 10 à 14 min jusqu'à croustillant blond.
- Découper en rectangles 7 x 3 cm à la sortie du four.

6 HUILE DE MÉLISSE (OU D'ANETH)

• Huile de pépins de raisin ou neutre	60 g (¼ tasse)
• Mélisse fraîche ou aneth	20 g
• Épinard frais (couleur)	10 g
• Sel fin	1 g (1 pincée)

Méthode

- Chauffer l'huile à 70 °C.
- Mixer avec herbes, épinard et sel pendant 1 min.
- Filtrer finement.
- Refroidir rapidement.

7 FINITION

- Fleurs comestibles / pousses d'aneth
- Zeste de citron très fin
- Fleur de sel

q. s.

LECTURE EN BOUCHE

Attaque vive et fraîche grâce à l'acidité du gel et à la fraîcheur du concombre. Le beurre citron-raïfort apporte un gras noble et une légère chaleur aromatique qui exalte la crevette nordique, douce et salinée. Croustillant du sarrasin, herbes fraîches, finale nette et lumineuse. Une bouchée élégante, précise et parfaitement équilibrée.



DRESSAGE – 1 CANAPÉ

1. Poser la tuile de sarrasin.
2. Pocher une ligne de beurre fouetté citron-raïfort (3 à 4 petits points).
3. Déposer 4 à 5 crevettes nordiques assaisonnées en léger dôme.
4. Ajouter 3 points de gel pomme-verjus.
5. Répartir quelques dés de concombre-aneth.
6. Déposer 1 goutte d'huile de mélisse.
7. Finir avec pousses d'aneth, fleur, zeste de citron et un cristal de fleur de sel.



COUPE DU CANAPÉ (EN COUPE)



MOTS-CLÉS SENSORIELS



FRAIS



IODÉ



CROUSTILLANT



FONDANT



ACIDULÉ



PARFUMÉ

CONSEIL DU CHEF

Préparer tous les éléments à l'avance sauf l'assaisonnement des crevettes et le montage. Le beurre doit rester souple mais froid. Le concombre bien égoutté garantit un canapé net et croustillant.



UNE GRACIEUSITÉ DE

LE TOUR DU CHEF

VARIATION PRESTIGE

Ajouter 1/4 c. à café (2 g) d'œufs de truite ou de saumon sur chaque canapé pour une touche marine iodée.

