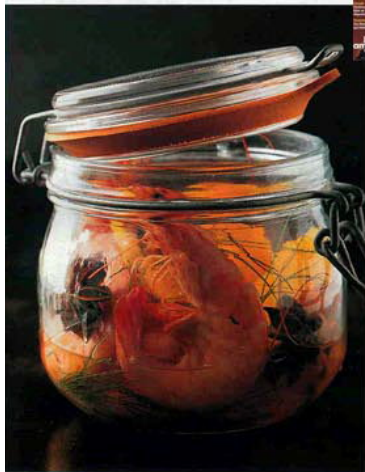
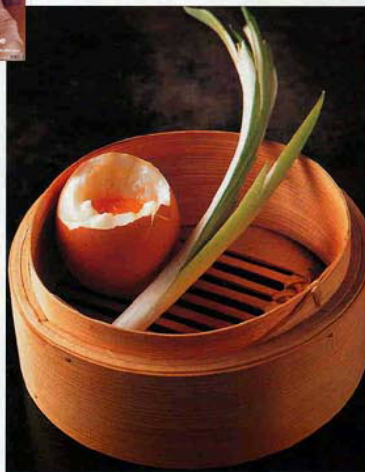


les fiches cuisine Elle
CONSERVES DE CREVETTES



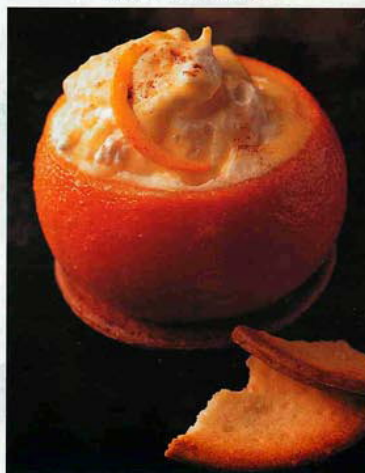
les fiches cuisine Elle
CEUFS FUMÉS AU THÉ



les fiches cuisine Elle
PIGEONS AUX CACAHUËTES ET AUX KUMQUATS



les fiches cuisine Elle
ORANGES À L'ORANGE



CEUFS FUMÉS AU THÉ
Paul Palrot, du restaurant Café Mosaik (Paris-8^e).

Temps
Préparation : 2 mn
Fumigation : 1 à 2 h
Cuisson : 3 mn

Facile

Coût mini

Marché pour 6 personnes
6 œufs extra-frais
1 boîte de cébêtes
3 cuillères à soupe de thé
1 cuillère 1/2 à soupe de riz parfumé
1 cuillère 1/2 à soupe de sucre cassonade

Ustensiles
1 cuilvapeur
1 casserole
1 écumoire
papier d'aluminium
6 petits paniers vapeur chinois en bambou ou 6 coquetiers

Préparation ■ Lavez les cébêtes. ■ Tapissez le fond du cuilvapeur d'une feuille de papier d'aluminium, puis déposez-y le mélange thé, riz et sucre. ■ Mettez les œufs dans le panier supérieur du cuilvapeur. Couvrez.
Réalisation ■ Portez le tout sur le feu à sec. Après 5 mn environ, une fumigation va se déclencher. Retirez le récipient du feu et laissez se prolonger la fumigation pendant 1 à 2 h. ■ Au bout de ce temps, faites bouillir de l'eau dans une casserole et plongez-y les œufs pendant 3 mn. Retirez-les de l'eau à l'aide de l'écumoire.
Finition ■ Présentez chaque œuf dans un petit panier vapeur chinois ou dans un coquetier. ■ Décorez d'une cébête. ■ Servez avec de grosses pommes frites en guise de mouillettes (facultatif).

Le conseil du chef ■ Un thé glacé est parfait pour accompagner cette entrée.

Panier vapeur en bambou CFCO.

■ Retrouvez nos recettes sur Mobil 3615 Elle (abréviation fiches-cuisine) et sur Internet : www.elle.fr

CONSERVES DE CREVETTES
Paul Palrot, du restaurant Café Mosaik (Paris-8^e).

Temps
Préparation : 10 mn
Cuisson : 7 mn
Repos : 4 mn

Facile

Coût moyen

Marché pour 6 personnes
30 gros bouquets ou 30 gambas surgelées
1 citron
1 orange
1 gros fenouil ou 6 mini fenouils
6 branches d'aneth
6 branches de basilic
6 cuillères à café de graines d'anis
15 cl d'alcool anisé

Ustensiles
6 pots de conserve de 75 cl
1 grand faitout
1 casserole

Préparation ■ La veille, zeste le citron et l'orange. ■ Lavez, coupez le fenouil en six morceaux. ■ Rincez les herbes aromatiques. ■ Garnissez les pots de conserve de tous les ingrédients à quantité égale, excepté l'alcool anisé. ■ Fermez les pots hermétiquement. ■ Réservez-les au frais jusqu'au lendemain.
Réalisation ■ Le jour même, portez à ébullition 5 l d'eau dans un faitout. ■ Pendant ce temps, faites bouillir l'alcool anisé additionné de 60 cl d'eau dans une casserole. ■ Répartissez ce liquide dans les six pots, refermez-les aussitôt et plongez-les dans le faitout. Comptez 7 mn de cuisson.
Finition ■ Retirez de l'eau les pots de conserve. ■ Laissez reposer 4 mn. ■ Servez avec la sauce de votre choix : un aioli citronné, une sauce à nems achetée toute prête chez un traiteur chinois, une sauce pimentée ou une vinaigrette au soja (à quantité égale) : sauce soja, vinaigre de vin vieux, huile d'olive).
Le conseil du chef ■ Proposez cette entrée avec un pastis très léger ou un vin du Rhône.

L'alcool d'aniou est dangereux pour la santé.

Pot de conserve Le Parfait.

ORANGES À L'ORANGE

Paul Palrot, du restaurant Café Mosaik (Paris-8^e).

Temps
Préparation : 40 mn
Cuisson : 50 mn environ

Facile

Coût mini

Marché pour 6 personnes
30 cl de crème fleurette
1 gousse de vanille
1,7 l de sirop de sucre tout prêt
125 g de pâte sablée
Pour la crème :
3 jaunes d'œufs
150 g de sucre semoule
15 cl de jus d'orange
1 cuillère à soupe de zestes d'orange
180 g de beurre

Ustensiles
2 saladiers
2 casseroles
1 passoire
1 emporte-pièce de 5 cm de diamètre
1 plaque à pâtisserie antiadhésive
1 batteur électrique
1 fouet à sauce

Préparation ■ Préchauffez le four à 180° (th. 6). ■ Mettez la crème fleurette au frais. ■ Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur, grattez ou coupez les graines et mélangez-les avec 20 cl de sirop de sucre. ■ Découpez un chapeau dans 6 oranges, côté fige. Ébouillantez-les 5 mn dans de l'eau frémissante pour ramollir la chair et ôter toute l'amertume. Égouttez-les et évidez-les soigneusement. ■ Blanchissez à nouveau les oranges évidées pendant 5 mn, départ eau froide. Égouttez-les. Faites-les confire 20 mn dans le reste de sirop de sucre. ■ Abaissez la pâte sablée. Découpez-la en 6 disques. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie antiadhésive. Enfournez les sablés pendant 10 mn. ■ Pelez à vif les 2 oranges restantes. Séparez les quartiers. Réservez.
Réalisation ■ Dans un saladier, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre. ■ Délayez avec le jus d'orange. Ajoutez les zestes, faites chauffer sur feu doux dans une casserole. ■ À ébullition, montez la préparation au fouet avec le beurre coupé en parcelles. Mixez. Laissez refroidir.
Finition ■ Battez la crème fleurette froide avec le sirop vanillé jusqu'à obtenir une crème Chanilly. ■ Mélangez-la progressivement avec la crème d'orange. ■ Ajoutez les quartiers d'orange. ■ Garnissez les oranges évidées de cette préparation. ■ Déposez-les sur les sablés. ■ Saupoudrez de vanille en poudre (facultatif).

Évaluation Michel Tardieu, avec Sophie Benoit et Martine Descombes. Photos Sibina Kostan. E.L.L.E. n° 2015.

PIGEONS AUX CACAHUËTES ET AUX KUMQUATS

Paul Palrot, du restaurant Café Mosaik (Paris-8^e).

Temps
Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 mn + 10 mn la veille

Délicat

Coût moyen

Marché pour 6 personnes
4 pigeons de 400 g
Fleur de laque :
2 oranges, 1 citron
1 cuillère 1/2 à soupe de cinq-épices
1 cuillère 1/2 à soupe de miel d'acacia
2 cuillères à soupe de sauce ketchup
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin vieux
8 cl de sauce soja
3 cuillères à café de sauce d'huile
1 petit carré de pâte de réglisse (type Zen)
Fleur de laque :
1 bouquet de coriandre fraîche
1 oignon nouveau
20 cl de crème fraîche
100 g de sauce hoisin
25 g de cacahuettes
30 kumquats

Ustensiles
2 casseroles
1 plat de service
1 plat allant au four
1 mixeur

Préparation ■ La veille, pressez les oranges et zeste le citron. ■ Dans une casserole, mélangez tous les ingrédients de la laque. Portez à ébullition, puis laissez 5 mn sur feu doux. ■ Pochez un par un les pigeons dans la laque, en les arrosant pendant 2 mn. Placez-les dans un plat de service. Réservez-les à découvert ou réfrigérateur pour qu'ils sèchent. ■ Réduisez la laque à consistance sirupeuse. Divisez-la en trois.
Réalisation ■ Le jour même, rincez et ciselez la coriandre et l'oignon. ■ Mélangez-les à la crème fraîche. Réservez. ■ Préchauffez le four à 210° (th. 7). ■ Passez au mixeur un tiers de la laque réduite avec la sauce hoisin et les cacahuettes jusqu'à obtention d'une pâte. ■ Badigeonnez au pinceau les pigeons avec la deuxième tiers de laque. ■ Enfournez-les 8 à 10 mn. ■ Pendant ce temps, pochez les kumquats dans de l'eau bouillante durant 5 mn. Roulez-les dans le dernier tiers de laque.
Finition ■ Coupez les pigeons en quatre, enduisez chaque morceau de pâte de cacahuettes. ■ Présentez les pigeons à l'assiette, avec les kumquats laqués et la crème fraîche parfumée aux herbes servie dans une saucière.
Le conseil du chef ■ Vous pouvez également accompagner ce plat de concombres, de cébêtes ou de nems. ■ Servez avec un gigondas. ■ À servir : la sauce d'huile et la sauce hoisin sont en vente chez les traiteurs chinois.

L'alcool est dangereux pour la santé.

Assiette carrée inox CFCO.