

RECETTES DE BISTROT

avec *Le Café de Paris*



Salade d'avocat, crevettes et agrumes

4 personnes 15 minutes

- 2 avocats bien mûrs • 500 grammes de scampis
- 1 demi-litre de sauce cocktail • 1 citron vert
- 1 pamplemousse rose • 1 salade verte

Sauce cocktail :

- 200 g de mayonnaise • 300 g de ketchup
- une larme de cognac • sel et poivre

Pour la vinaigrette :

- 2 cl de vinaigre de Xérès • 6 cl d'huile d'olive
- 10 g de moutarde • sel et poivre

1 Décortiquer les scampis. Ajouter les zestes d'agrumes et un peu d'huile d'olive Bio. Laisser mariner une nuit. 2 Snacker les scampis et les mettre au four pendant 3 minutes à 180°. 3 Préparer la sauce cocktail en mélangeant les différents ingrédients et assaisonner la salade. 4 Une fois froids, mélanger les scampis à la sauce cocktail. 5 Couper les avocats en cubes. 6 Tailler les agrumes en fines tranches.

Dressage

1 Dans une assiette, commencer par un étage de salade assaisonnée. 2 Déposer les avocats et les scampis sur la salade. 3 Terminer en disposant les agrumes en décoration.

PHOTOS ANNE LOMMEL

Magret de canard, sauce miel et thym, pommes au four

4 personnes 30-40 minutes

- 4 magrets de canard parés et quadrillés
- 500 grammes de miel Bio
- 5 cl de vinaigre de framboise
- 4 branches de thym frais • 1 cube de fond brun
- 6 pommes de terre Bio

1 Parer les magrets en enlevant la partie blanche sur la chair et les quadriller en incisant le côté peau sans toucher la chair en formant un quadrillage. 2 Snacker les magrets des deux côtés commençant par le côté graisse. Assaisonner et enfourner 9 minutes au four à 180°. 3 Blanchir les pommes de terre avec la peau, les couper en

deux et les mettre dans un plat avec un peu de beurre et du thym. Enfourner une quinzaine de minutes.

Pour la sauce

1 Faire fondre le cube de fond brun dans 1/2 l d'eau. 2 Caraméliser le miel, déglacer avec le vinaigre. 3 Ajouter le fond brun et le thym. 4 Laisser et réduire jusqu'à la consistance désirée.

Dressage

Couper le magret et le disposer sur une assiette avec la sauce, les pommes au four et un mesclun de salade.



Café
de
Paris

LE PLACE D'ARMES