



**deux entrées
petits pois**

Cuire 500g de petits pois à l'eau bouillante salée. Prélever 200g et enlever la peau.

Mixer les 300g restant avec un peu de bouillon de volaille.

Sauter les petits pois avec de l'oignon nouveau et du lard, déglacer au jus de viande.

Mélanger un oeuf avec 100g de bouillon, garnir le fond de 4 verres et cuire au four à 110° pendant 20 minutes. Verser les petits pois sur le flan de bouillon, garnir avec un siphon à base de bouillon de volaille corsé à l'oignon rôti.

Dans un autre bol, dresser la crème de petits pois avec de spoints de chou fleur cuit vapeur et mixé finement.



**Selle d'agneau et
chartreuse de poireaux**

Cuire les poireaux au four à 200°. Enlever les parties brunies et tailler des morceaux à hauteur d'un cercle. Garnir le cercle de poireaux, bien serré. Passer un coup de lampe à souder.

Dresser avec un morceau de selle d'agneau cuit basse température, 56° à coeur. Agrémenter d'un jus de viande corsé, d'herbes fraîches et de grains de moutarde en pickles.



**Flan chocolat,
fraises marinées et sorbet**

Réaliser un flan de chocolat : 3 oeufs, 100g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 60g de maïzena, ½ l de lait, ¼ de crème liquide, 100g de chocolat noir.

Chauffer le lait et la crème. Verser sur le chocolat pour le fondre. Blanchir les oeufs avec les poudres, incorporer au mélange lait, crème, chocolat et cuire à feu moyen jusqu'à 85°.

Mettre en ramequin et cuire 15 minutes au four à 120°.

Bouillir 100g d'eau avec 100g de vinaigre blanc et 100g de sucre. Verser sur des baies de goji séchées, réserver.

Mariner les fraises avec le jus obtenu (plus il est vieux mieux c'est).

Dresser les fraises sur le flan chocolat avec un crumble et une tuile caramel.

Recettes préparées par

Maye Cissoko

Le Presbytère
13 Place de l'Église, 54930
Saint-Firmin
07 83 31 43 86



Suivez la recette pas à pas en vidéo sur [viaVosges](https://www.viavosges.com)

Sur internet :

www.viavosges.tv

et sur la TNT, tous les samedis à 10h