



**Rouleaux de truite gravlax,
panna cotta yaourt et citron**

Réaliser le Gravlax en couvrant les filets de truite d'un mélange 70%sel, 30%sucre, des baies et des herbes. Laisser reposer au froid une heure puis rincer.

Sécher au froid.

Réaliser une vinaigrette avec les herbes du jardin mixées avec un mélange 50/50 d'huile et de vinaigre.

Déposer des tranches de filet sur un film, badigeonner de vinaigrette, faire deux fois.

Rouler, serrer, déposer au frigo.

Faire bouillir 25cl de lait, ajouter le jus et zests d'un citron vert, un yaourt et 4 feuilles de gélatine. Couler dans un bac.

Dresser avec un crumble salé au chocolat.



**Filet de volaille farci aux blettes,
sauce suprême & gratin**

Blanchir les feuilles et les côtes de blette.

Récupérer la chair de cuisses de volaille confites.

Saisir les côtes de blettes émincées, ajouter la chair de volaille, du maïs et de la poudre d'amande. Laisser refroidir.

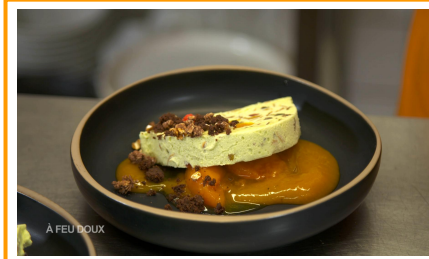
Etaler sur un film les feuilles de blette.

Déposer la farce et rouler. Congeler. Introduire un bâton de farce dans les suprême de volaille, filmer et cuire 1h à 58° (bain marie / four basse température).

Saisir au dernier moment sur toutes les faces.

Réaliser un roux, ajouter du bouillon de volaille pendant la cuisson, comme une béchamel. Terminer avec un peu de crème liquide et de l'estragon frais.

Réaliser l'appareil à gratin avec 2 oeufs, 240 de fromage de chèvre frais, 180g de crème et 40 g de parmesan. Mixer le tout, couvrir un tapis de blettes et cuire au four à 180°.



**Nougat glacé &
abricots**

Réaliser un sirop à 120° avec 85g de sucre, 50g de miel et 35g d'eau. Incorporer au batteur à 4 jaunes d'oeuf puis ajouter 2.5 feuilles de gélatine et une grosse cuillère de pâte de pistache.

Quand l'appareil est froid, ajouter 250g de crème fouettée et des fruits secs. Congeler une nuit au moins.

Confire des oreillons d'abricots avec un peu de sucre et de la vanille.

Par ailleurs cuire des abricots avec du sucre et mixer pour faire un coulis.

Servir les nougat glacé avec les abricots en deux façon, agrémenter avec un crumble chocolat, des popcorns.

Recettes préparées par

Rémi Lebouc

La Marmite Beaujolaise
34 rue de l'Hôtel de ville
88140 Bulgnéville
03 29 09 16 58



Suivez la recette pas à pas en vidéo sur viaVosges

Sur internet :

www.viavosges.tv

et sur la TNT, tous les samedis à 10h