

les recettes d'Alice

Chantilly de citron vert

INGREDIENTS



8 personnes

300g de crème fleurette
1 c. à s de sauce soja
1 pincée de cardomone moulue

le jus de 2 citrons verts
1 c. à s d'huile d'olive



Original



festif



onéreux



10 minutes



MATERIEL NECESSAIRE

1 siphon cartouche co2 1 chinois

PREPARATION ET REALISATION

1- Mélanger la crème fleurette avec le jus de citrons, la sauce soja, l'huile d'olive et la cardamone.
2- Verser dans le siphon, ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz (selon la taille du siphon), secouer et garder au réfrigérateur jusqu'à l'utilisateur

CONSEILS ET ASTUCES

Testez cette chantilly avec des tagliatelles fraîches et jambon cru... !



les recettes d'Alice

Carpaccio de saint-jacques

INGREDIENTS



8 personnes

6 noix de Saint-Jacques 50g de salade afaifa
1 c. à s d'huile d'olive 1 c. à s de sauce soja
1 oignon nouveau le zeste de citron vert 3 brins de ciboulette



Original



festif



onéreux



10 minutes



MATERIEL NECESSAIRE

Couteau Filet de sole shaker vinaigrette

PREPARATION ET REALISATION

1- Emincer finement les noix de Saint-Jacques, les disposer en rosace dans les assiettes individuelles
2- Mélanger l'huile d'olive, la sauce soja, et le zeste de citron vert
3- Napper les noix de Saint-Jacques de cette vinaigrette .Ajouter l'oignon émincé avec la salade afaifa.
4- Dresser un dôme de mousse au citron vert sur les noix de Saint-Jacques, décorer de brins de ciboulette.

CONSEILS ET ASTUCES

Testez cette chantilly sur des poissons crus



Alice Délice



Alice Délice

