GRANDS crus

BLUFFANTS ET TRÈS RAPIDES À PRÉPARER, DES PLATS FESTIFS QUI NE DEMANDENT PAS DE CUISSON.









LA EAT LIST. De gauche à droite, **lamelles de truffe** conservées dans de l'huile d'olive (surlesentierdesbergers.fr) ; **huile de pépins de courge**, au goût léger, riche en vitamines et oméga (latourangelle.fr) ; **poivre Syrah**, à la fois doux et très aromatique (anne-sophie-pic.com).



TARTARE DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE

Détailler en petits cubes 8 noix de Saint-Jacques, les placer dans un saladier, saler, poivrer, râper au-dessus le zeste d'un citron vert, ajouter 30 g de truffe en lamelles avec leur huile et réserver au frais. Répartir le tartare dans 4 coupelles, ajouter 1 cuillerée d'œufs de truite. Servir accompagné d'une salade de pourpier, de roquette ou de fenouil.

CARPACCIO CINQ SAVEURS

Peler et détailler à la mandoline en fines lamelles 1 radis Red Meat et 1 radis Green Meat. Les disposer à plat sur 4 assiettes, verser un filet d'huile de pépins de courge, ajouter des tranches de bresaola, quelques fleurs de Tête de moine et des grains de raisin. Poivrer. Servir accompagné de tranches de pain grillé.

SASHIMI DE SAUMON AU POIVRE

Couper en lamelles 200 g de saumon cru ainsi que 200 g de cœur de saumon fumé à la betterave (Petrossian ou Dom Petroff). Râper un radis noir. Répartir radis et saumon dans 4 assiettes, assaisonner d'huile de noisette et poivrer généreusement de poivre Syrah. ◆