



ACCORDS

ENTRÉES

- Crostini d'oursin frais
- Tartelette sardine clémentine
- Soupe de lentilles au curry
- Tempura de patate douce
sauce soja miel gingembre

POISSONS

- Gambas marinées
au gingembre
- Curry de crevettes
au lait de coco
- Saumon teriyaki
- Rouleaux de printemps
au homard et à la framboise

VIANDES

- Lapin miel moutarde
- Tataki de bœuf
- Couscous oriental
- Filet de porc laqué au miel

ACCOMPAGNEMENTS

- Curry doux de légumes thaï
- Légumes racines glacés
au miel d'acacia et au poivre
- Taboulé de langouste
aux fruits
- Purée de carottes au cumin

FROMAGES

- Livarot
- Pécorino
- Tomme aux fleurs
- Feta

DESSERTS

- Pain perdu brioché
au miel d'acacia
- Abricots rôtis au poivre long
et glace à la vanille
- Carrot cake
- Tatin de mangues

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU HOMARD ET À LA FRAMBOISE

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

2 queues de homard cuites (env. 400 g de chair)
16 framboises fraîches
8 feuilles de riz
1 avocat mûr
1 petite poignée de jeunes pousses ou de laitue finement émincée
1 citron vert
2 c. à s. d'huile d'olive douce
Fleur de sel, poivre blanc

PRÉPARATION

- 1 Décortiquer les queues de homard, couper la chair en gros morceaux. Arroser légèrement de jus de citron vert, ajouter l'huile d'olive, saler et poivrer délicatement. Réserver au frais.
- 2 Couper l'avocat en fines lamelles et couper les framboises en deux.
- 3 Tremper une feuille de riz dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'elle soit souple.
- 4 Déposer au centre quelques pousses, l'avocat, le homard, puis 2 demi-framboises.
- 5 Rabares les côtés et rouler fermement. Répéter l'opération.
- 6 Couper chaque rouleau en deux juste avant le service pour une présentation nette.

ACCOMPAGNEMENTS

Sauce légère composée de yaourt grec, quelques framboises écrasées, un zeste de citron vert et une pointe de sel.