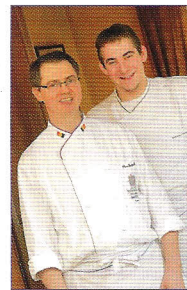


Soupe glacée de concombre aux scampi et Folle de tomate et King Crabe



Photos Catherine Linkens/The Image Factory



L'Air Bag Farina est faite de la première couche de graisse juste sous la peau du porc ibérique, dit Frans Vandeputte, ici avec son cuisinier Michaël Gillet. Elle est séchée. Sa saveur est délicieuse. La gomme de xantane est un liant à froid ou à chaud sans goût. Ces deux produits sont commercialisés en Belgique par Cnudde. Dans notre restaurant, nous servons les deux verrines comme entremets, mais vous pouvez les proposer en apéritif ou en première entrée. Il vous suffira d'adapter la quantité.

La soupe

2 concombres, 4 scampi (15/kg), Air Bag Farina (panure), 1 échalote hachée, lavée et séchée, 1 c à s de vinaigre de sushi, 2 c à s d'huile d'olive, 1 pincée de sucre S2, sel et poivre, ½ c à c de gomme de xantane

Dans un blender, mixez un des deux concombres non épluché mais épépiné ainsi que la peau du deuxième concombre (pour la couleur). Salez et liez à la gomme de xantane. Passez au chinois fin et gardez au réfrigérateur.

1. Coupez deux lanières du concombre restant en spaghettis (pour le décor) et le reste en petits bâtonnets de 0,5 cm. Préparez une vinaigrette à base de vinaigre de sushi, huile d'olive, échalote, sel, poivre et sucre. Mélangez les bâtonnets à cette vinaigrette et laissez macérer. Décortiquez les scampi, coupez-les en deux, assaisonnez-les et panez-les.

La panure : farine, blanc d'œufs, mais remplacez la mie de pain par l'Air Bag Farina.

2. Juste à l'envoi, cuisez en friteuse à 180 ° une minute. Egouttez et enfitez le scampi sur une brochette en bambou un peu plus grande que le diamètre de votre verre. Répartissez les bâtonnets dans l'ensemble de vos verrines, versez la soupe de concombre pour recouvrir ceux-ci à hauteur. Laissez tomber 1 ou 2 spaghettis de concombre pour le côté aérien de la préparation et déposez la brochette chaude de scampi à cheval sur la verrine.

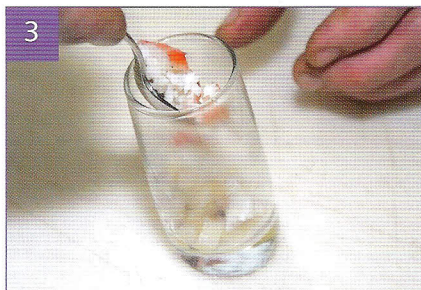
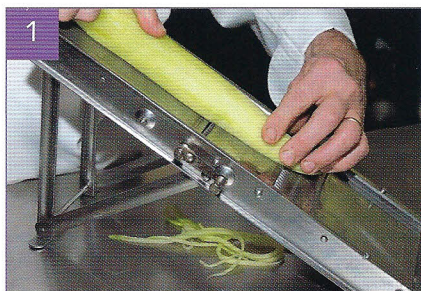
La Folle de tomate

4 tomates émondées et épépinées, ¼ de poivron rouge épluché et épépiné, ¼ de pomme de terre cuite à l'eau, 2 c à s de brunoise de champignons de Paris cuits à blanc, 50 gr de chair de King Crabe, 5 cl de fond de volaille dégraissé, feuille de basilic

Au blender, mixez les tomates, le quart de poivron rouge et le fond de volaille. Assaisonnez et passez au chinois fin.

3. Au fond de chaque verrine déposez la macédoine de pommes de terre, la brunoise de champignons et la chair de King Crabe. Remplissez les verrines avec le coulis de tomate et décorez avec une feuille de basilic.

4. Pour éplucher votre poivron, flambez-le au chalumeau pour qu'il devienne noir. Glissez-le dans un sachet en plastique que vous fermerez hermétiquement et dans lequel vous le laisserez refroidir. Sortez-le alors du sac et passez-le sous l'eau froide. La peau va s'enlever sans difficulté. De plus, cette technique va donner à votre poivron une couleur plus dense et une chair plus parfumée.



Le Château de Strainchamps

Strainchamps, 12, 6637 Fauvillers

Directrice : Paulette Lalande

Chef : Frans Vandeputte

Sommelier : Thierry Collard

Tél : 063/60 08 12 - Fax : 063/60 12 28

www.chateaudestrainchamps.com

info@chateaudestrainchamps.com

Menu Lunch : 38€

Menu Jeunes Restaurateurs d'Europe : 58€

Menu Festival de crustacés : 78€

Fermé le lundi et le mardi

