

# LES RECETTES D'ÉLODIE

## Coquilles Saint-Jacques grillées au parmesan et fines herbes



Le 100% Rolle de Cantarelle  
accompagne avec délice les fruits de mer et les poissons.



# ÉLODIE

## Coquilles Saint-Jacques grillées au parmesan et fines herbes

### INGREDIENTS:

30 noix de Saint-Jacques  
(fraîches ou surgelées)  
50 g de parmesan fraîchement râpé  
50 g de beurre mou  
Huile d'olive  
Persil & coriandre  
2 pincées de piment d'Éspelette  
Sel, poivre

Nombre de personnes: 4

Difficulté: Facile

Coût: Assez cher

Préparation: 10 min

Cuisson: 6/7 minutes

### RECETTE:

Allumez le four position grill  
Rangez les noix de Saint-Jacques dans un plat beurré.  
Mélangez le beurre mou, le persil et la coriandre hachés, le piment  
et 2 ou 3 c. à soupe d'huile d'olive et étalez cette pâte sur les noix.  
Salez, poivrez.  
Râpez du parmesan frais et saupoudrez les Saint-Jacques.  
Faites cuire sous le grill pendant 5 à 6 minutes.  
Déposez les noix sur un lit d'asperges vertes fondantes.  
Nappez-les d'un peu de jus de cuisson.

**L'astuce d'Elodie:** Vous pouvez également servir les noix  
de Saint-Jacques fraîches façon carpaccio en les découpant en quatre  
tranches fines. Rangez-les en rosace directement dans les assietes  
et saupoudrez-les avec les herbes fines  
et les copeaux de parmesan. Arrosez d'un filet d'huile d'olive.

# LES RECETTES D'ÉLODIE

## Duo de Carpaccio foie gras & magret de canard au vinaigre de Xérès



Le blanc moelleux d'Elodie  
accompagne les entrées gourmandes et exquises.



# ÉLODIE

## Duo de Carpaccio foie gras & magret de canard au vinaigre de Xérès

### INGREDIENTS:

120 gr de foie gras crue  
250 gr de magret de canard  
½ bague de mâche  
5 cl d'huile de noix  
5 cl d'huile type arachide  
2 cl de vinaigre de Xérès  
Fleur de sel  
Poivre du moulin  
8 tranches très fines de pain grillé

Nombre de personnes: 4

Difficulté: Facile

Coût: Assez cher

Préparation: 10 min

### RECETTE:

Trancher très finement le foie gras et le magret de canard sans la peau et le disposer en rosace dans une assiette en intercalant les produits. Réaliser une vinaigrette avec le Xérès, l'assaisonnement et les 2 huiles. Badigeonner au pinceau le carpaccio de vinaigrette. Ajouter le reste de vinaigrette à la mâche et la disposer au centre de l'assiette. Ajouter de la fleur de sel et du poivre du moulin sur le carpaccio. Servir très frais avec les tranches de pain grillé.

**L'astuce d'Elodie:** Vous pouvez ajouter quelques lamelles fines de poir williams sur la mâche pour apporter une touche de gourmandise fruitée.

# LES RECETTES D'ÉLODIE

## Millefeuille d'avocat Aux grosses crevettes roses



Le rosé Syrah d'Elodie  
accompagne les irrésistibles entrées de l'été

Domaine de Cantarelle Route de Varages 83 119 Brue Auriac  
Tél: 04 94 80 96 01 / dom.cantarelle@orange.fr

# ÉLODIE

## Millefeuille d'avocat aux grosses crevettes roses

### INGREDIENTS:

4 beaux avocats bien mûrs  
300 gr de grosses crevettes roses  
Huile d'olive  
Crème fraîche épaisse  
4 fromages Kiri  
1 jus de citron  
Un bouquet d'estragon  
Sel et poivre

Nombre de personnes: 4

Difficulté: Facile

Coût: Bon marché

Préparation: 20 min

### RECETTE:

Couper les avocats en deux dans la longueur avant de les éplucher.

Ôter le noyau.

Couper en lamelles moyennes les deux parties de l'avocat puis les arroser de jus de citron.

Décortiquer les crevettes et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Mélanger dans un bol: les 4 Kiris écrasés, la crème fraîche épaisse, un filet d'huile d'olive, un léger jus de citron et l'estragon ciselé.

Saler, poivrer.

Monter le millefeuille: déposer une première lamelle d'avocat dans une assiette, tapisser de la sauce fraîcheur, déposer les lamelles de crevettes, redéposer une tranche d'avocat et ainsi de suite.

Vous pouvez parsemer le millefeuille d'estragon ciselé et verser un léger filet d'huile d'olive sur l'ensemble.

Servir avec une petite salade de tomates cerise bien goûteuses.

**L'astuce d'Elodie:** Vous pouvez faire griller les lamelles de crevettes dans l'huile d'olive avant de monter le millefeuille.

Domaine de Cantarelle Route de Varages 83 119 Brue Auriac  
Tél: 04 94 80 96 01 / dom.cantarelle@orange.fr