

Verrine de ti-nains, morue et gelée de concombre



Les recettes culinaires
Maison La Mauny

www.maisonlamauny.com

Pour 6 verrines

Pour la gelée de concombres :

3 gros concombres
3g de feuilles de gélatine
1 citron vert
Sel

Poivre

Pour la salade :

2 bananes ti-nains (bananes vertes)
400g de morue dessalée
1 feuille de bois d'Inde (ou laurier)
1 gousse d'ail
1 bouquet garni haché (persil, cive, thym)
1 piment antillais
1 carotte
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

 45 minutes

 20 minutes



Épépinez et épluchez 2 concombres en gardant 1/3 de la peau verte.

Réalisez un jus de concombre à l'aide d'une centrifugeuse.

Tiédifier le jus de concombre, sans porter à ébullition.

Dans un bol d'eau froide, faites ramollir les feuilles de gélatine (3g pour 250 ml de liquide).

Essorez les puis ajoutez au jus tiède. Mélangez jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute. Pelez et épépinez le concombre restant. Coupez-le en petits dés réguliers. Dans vos verres de présentation, disposez quelques cubes de concombre et couvrez de jus de concombre encore liquide au 1/3. Entreposez au réfrigérateur 2 heures minimum.

Pour la salade : fendez la peau des bananes dans leur longueur et disposez-les dans de l'eau citronnée quelques minutes pour qu'elles rendent leur sève.

Coupez les têtes et pelez-les en prenant soin d'ôter toutes les fibres.

Dans une casserole, disposez les bananes, la morue dessalée, 1 feuille de bois d'Inde, 1 gousse d'ail entière et pelée. Couvrez d'eau et laissez cuire à feu moyen durant 15 à 20 minutes environ. Égouttez et laissez refroidir.

Dans un bol, émiettez la morue finement, otez toutes les arrêtes et la peau. Ajoutez-y le piment épépiné et le bouquet garni finement haché. Réservez.

Dans un second bol, coupez les bananes en petits dés. Râpez la carotte. Ajoutez-les bananes et la carotte à la morue. Ajoutez l'huile puis salez et poivrez. Mélangez délicatement en prenant soin de ne pas écraser la banane.

Finalisez le dressage : retirez vos verrines du réfrigérateur et ajoutez-y la salade. Décorez d'une branche de persil frais ou d'une rondelle de piment doux.



Servez froid accompagné d'un
Rhum Punch Maison La Mauny

voir recette du cocktail Maison
La Mauny sur notre site

À bientôt sur   www.maisonlamauny.com