

Une cuisine qui vous excite... les papilles

Et si on se laissait tenter par les vertus de la cuisine aphrodisiaque ? Découvrez deux recettes concoctées par « Monsieur Bruce », chef du restaurant Le Secret Square à Paris, cabaret aphrodisiaque qui mettront tous vos sens en éveil.

[JESSICA FIRMIN]

Verrine aux fruits exotiques, mascarpone au safran et crumble

Ingrédients (pour 2 personnes)

- > 40 g de beurre, sucre roux, poudre d'amandes et farine
- > sel, safran, mélange aux 4 épices (gingembre, cannelle, muscade et clous de girofle)
- > 1 mangue, 1 papaye, 1 kiwi, 1 abricot, 1 fruit de la passion, 1 gousse de vanille
- > mascarpone, crème liquide

Préparation

La pâte sablée : Dans un saladier, verser 40 g de sucre roux, 40 g de poudre d'amandes, 40 g de farine, 40 g de beurre ramolli. Pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur papier sulfurisé sur un demi centimètre d'épaisseur. Enfourner la pâte 15 min à 180° (th. 6). La cuisson terminée, laisser refroidir puis émietter la pâte. Réserver.

La mousse de mascarpone et les fruits : Dans un saladier, ajouter 15 cl de crème liquide (préalablement montée en mousse) à 75 g de mascarpone. Incorporer 15 g de sucre en poudre, 2 pincées de safran et quelques graines de gousse de vanille. Mélanger la préparation de façon homogène puis réserver au frais. Dans un bol, découper en petits dés la mangue, la papaye et le kiwi. Passer au mixeur l'abricot préalablement pelé et la pulpe du fruit de la passion jusqu'à obtention d'un coulis. Verser ce coulis dans un bol de fruits et mélanger le tout délicatement, puis réserver.

Le dressage : Tapiser le fond de chaque verrine de miettes de pâte concassée façon crumble. Constituer une seconde couche en rouvrant généreusement le crumble de mousse de mascarpone safranée jusqu'aux deux tiers de la verrine. Recouvrir la mousse du mélange de fruits et saupoudrer de quelques miettes de crumble. Servir frais.

Accord mets et vin : Monbazillac (vin blanc liquoreux)



Magret de canard au coulis d'orange, gingembre, dattes, cacahuètes et avocat

Ingrédients (pour 2 personnes)

- > 2 magrets de canard de 200 g chacun environ
- > 300 g de pommes de terre ratte et 150 g de haricots verts
- > 1 avocat, 5 grosses dattes, 1 demi citron
- > 20 g de gingembre frais, quelques cacahuètes grillées non salées
- > 10 cl de jus d'orange fraîchement pressée

Préparation

La sauce gingembre/dattes/orange : mixer la racine de gingembre et le jus de citron pressé. Filtrer le tout et récupérer le jus de gingembre. Incorporer les dattes, le jus d'orange fraîchement pressé, et le jus de gingembre. Mixer le tout. Réserver à température ambiante.

La garniture : Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante 45 min en y ajoutant un bouillon de bœuf. Réserver. Faire cuire les haricots verts dans de l'eau salée 10 min. Fixer la couleur en les versant dans de l'eau glacée juste après cuisson. Réserver. Découper l'avocat en petits dés. Réserver.

Faire griller les cacahuètes dans une poêle sans ajout de matière grasse jusqu'à coloration, puis réserver.

Les magrets : Saler et poivrer les magrets. Dans une poêle très chaude, saisir les magrets côté peau. Une fois dorés, passer à feu moyen et laisser cuire 15 min. Retourner les magrets côté chair et poursuivre la cuisson 7 à 8 min, puis réserver. Faire revenir les pommes de terre avec une noisette de beurre dans une poêle chaude. Saler, poivrer. Même opération pour les haricots verts.

Le dressage : découper les magrets en larges tranches tout en conservant la peau. Dresser les magrets dans une assiette accompagnés des pommes de terre et haricots verts. Dans un emporte-pièce, disposer les dés d'avocat en dôme et décorer d'une datte. Napper les magrets de la sauce gingembre/dattes/orange. Parsemer le tout de quelques cacahuètes grillées. Servir immédiatement.

Accord mets et vin : « Terra Noble » Cabernet Sauvignon