



HENRI BARDOUIN

Atelier Cuisine

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 Feuilles de Brick
- 4 grosses sardines
- 4 feuilles de blettes
- 8 cl Pastis Henri Bardouin
- 40 g ricotta
- 2 courgettes
- 4 feuilles de basilic
- 8 cl huile d'olive
- 1 citron

SARDINES :

Vider et habiller les sardines en prenant soin de ne pas retirer les queues, rincer, laisser sécher

FARCE :

Équeuter les blettes, laver, égoutter puis en faire une tombée à feu doux en ajoutant : huile d'olive, assaisonner, déglacer au pastis, réserver et laisser refroidir.

Une fois refroidis mélanger vos blettes à la ricotta et révéifier l'assaisonnement.

MONTAGE :

À l'aide d'une cuillère, étaler votre appareil sur la partie haute de la feuille de brick, déposer votre demi sardine préalablement séchée en amont et plier la pâte en lui donnant une forme triangulaire en laissant dépasser la queue

CUISSON :

Déposer vos ballotines de poisson dans une poêle chaude bien huilée à feu moyen et laisser dorer votre préparation des deux cotés en faisant très attention de retourner délicatement votre ballotine afin de ne pas la percer

GARNITURE :

Avec une mandoline, tailler vos courgettes le plus finement possible sur la longueur en leur donnant une forme ondulé afin de bien garnir l'assiette, assaisonner avec huile d'olive, citron, sel et poivre.

DRESSAGE :

Dresser sur la moitié de l'assiette vos courgettes, les déposer délicatement sans les écraser tout en laissant du volume y mettre sur le dessus votre feuille de basilic, y déposer vos ballotines sur le coté de l'assiette et bon appétit !



Vieux Port

Pastis Henri Bardouin 10 ml
Rhum Blanc 40 ml
Jus Citron Vert 25 ml
Orgeat 20ml

Ajouter tous les ingrédients dans un shaker, ajouter de la glace, shaker vigoureusement puis filtrer dans un verre type Pony ou Nick & Nora, exprimer et garnir d'un zeste de citron vert.