



LA CUISINE DE LA FORGE

Par Gisèle Sonnard

Petits cubes de sbrinz au vinaigre balsamique

Sous prétexte de montrer de beaux paysages à votre épouse et à vos enfants, comme moi durant le mois d'août, vous profitez de vos vacances pour crapahuter par monts et par vaux, jumelles à portée de la main, afin de très bien savoir où vous irez vous embusquer vers 5 heures le jour de la prochaine ouverture! Je me trompe?

Au retour de votre «promenade», il vous faut un petit repas frais, vite préparé ou tout fait au réfrigérateur. Donc ce mois-ci, je ne vous donne pas de recettes mais seulement des idées. Pour accompagner un verre de vin blanc, que diriez-vous d'une assiette de

PETITS CUBES DE SBRINZ AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Pour 4 convives, il vous faudra avoir:
400 à 450 g de sbrinz relativement vieux
1,5 dl d'un très très bon (et assez coûteux)
vinaigre balsamique rouge de Modane.
Pour la garniture colorée, pas indispensable, à votre choix une bonne douzaine d'olives vertes et quelques brins de romarin.

A l'aide d'un bon couteau d'office, détaillez tout votre sbrinz en petits cubes d'environ 1 cm et arrosez-les assez généreuse-

ment de votre meilleur vinaigre balsamique rouge, puis laissez-les reposer au réfrigérateur au moins 2 heures en les retournant une ou deux fois à la fourchette. C'est tout, votre entrée est presque prête.

Pour le service, sur chaque assiette, déposez environ 100 g de cubes de sbrinz marinés au vinaigre balsamique, arrosez-les encore de 2 ou 3 cuillères du même vinaigre et ajoutez la garniture verte de votre choix. Chez moi: des olives vertes et du romarin.

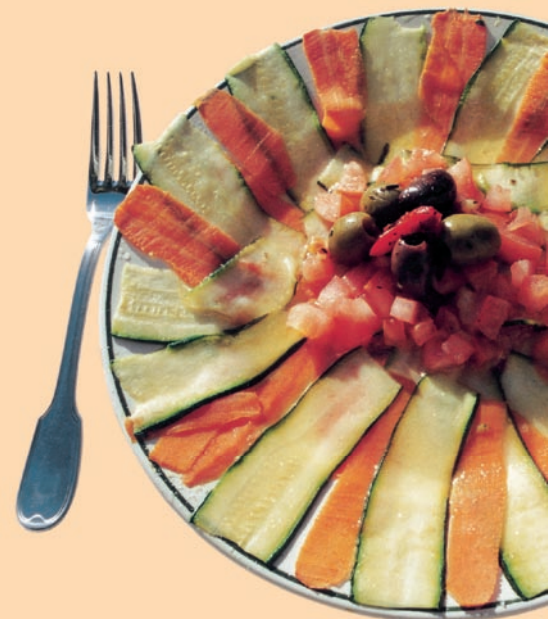


Carpaccio de légumes au saumon fumé

Un plat coloré et bien appétissant:

CARPACCIO DE LÉGUMES AU SAUMON FUMÉ

Pour une jolie assiette:
2 belles carottes «nouvelles» assez longues
2 courgettes jeunes, plutôt minces, bien vertes
150 g de cœur de saumon fumé
2 cuillères à moka d'huile d'olive douce
1 cuillère à moka de sel de mer fin.



Verrines

Epluchez les carottes et à l'aide du couteau éplucheur, détaillez-les en lamelles longues et minces, faites de même avec les courgettes, mais sans les éplucher, puis arrangez harmonieusement toutes ces fines tranches sur une assiette plate. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, peignez-les légèrement à l'huile d'olive douce. Glissez cette assiette dans votre four à micro-ondes pour 15-20 secondes. Au sortir du four, saupoudrez les fines tranches de légumes d'un rien de sel de mer fin et gardez en attente au réfrigérateur.

Pour le service:

A l'aide d'une très fine lame bien affûtée, découpez votre cœur de saumon fumé en petits cubes d'environ 5-6 mm, arrosez-les très parcimonieusement d'un excellent vinaigre balsamique blanc et enfin arrangez ce «tartare» en dôme au centre de votre assiette de légumes bien refroidis. Pour le coup d'œil, vous pouvez y ajouter une mini-tranche de tomate et quelques olives vertes ou noires, voire quelques câpres.



Enfin, pour être à la mode, préparez:

DES «VERRINES»

Pour la base de deux verrines presque différentes, il vous faudra:

750 g de jeunes épinards en feuilles «assommés» au beurre fondu pendant 3-4 minutes, légèrement salés et poivrés, puis refroidis
125-150 g de mousse de raifort. En tube ou en bocal au supermarché du coin.

Pour la verrine de gauche de la photographie, j'ai utilisé: la chair des pattes et pinces de belles écrevisses à pattes rouges, bien vivantes! Vous savez où en trouver? Alors, après les avoir châtrees, c'est-à-dire retiré le petit tuyau noir partant de la nageoire centrale, faites-les très brièvement cuire de la manière suivante: dans une grande casserole à large fond, faites-les sauter jusqu'à coloration rouge écarlate dans environ 100-120 g de beurre fondu, salez et poivrez-les et mouillez-les d'un bon filet de cognac et flambez aussitôt, puis retirez-les du feu et laissez-les refroidir à la température de la cuisine, puis au réfrigérateur.

Maintenant, décortiquez les queues de vos écrevisses, cette chair très fine garnira une de vos verrines. Ne jetez pas les carapaces, elles vous serviront de base pour la

préparation d'une bisque maison. Gardez-les donc au réfrigérateur, voire au congélateur.

Montage de la première verrine:

Tout d'abord: 3-4 grosses cuillères d'épinards en feuilles bien froids, puis la chair précuite des pattes et pinces d'écrevisses et pour la couleur: un rien de persil haché ou de ciboulette. Cette verrine sera offerte bien froide, mais pas glacée.

Montage de la seconde verrine, celle de droite sur la photo:

Au fond du verre, déposez 3 belles cuillères à dessert de mousse de raifort, ajoutez-y 4 ou 5 cuillères à soupe d'épinards blanchis et refroidis, puis terminez par une bonne douzaine de petites crevettes roses cuites et une mini-tomate pour la touche colorée. Cette seconde verrine sera elle aussi servie froide, mais pas glacée.

Pour la petite histoire, l'écrevisse utilisée pour la préparation de ma première verrine vient du Chemin-Creux qui borde l'Armary, une toute petite rivière de chez moi où cette imprudente bestiole se promenait un matin à l'heure à laquelle je sors mes chiennes...

En vous souhaitant d'excellentes vacances, bien amicalement à vous.