CAP BOURBON

CASSE-CROÛTE DE LÉGINE

AU COMBAVA

Magasin 20 - Port-Ouest - Le Port 97420 - La Réunion - **info@capbourbon.fr**

www.capbourbon.fr

CASSE-CROÛTE DE LÉGINE

AU COMBAVA

Jehan COLSON
Restaurant ***La Fabrique***
à St Denis

Ingrédients

- ★ Pain de mie

Casse-croûte

- ✓ Tailler le pain de mie à la machine à jambon.
- ✓ Tailler les bandes de pain de mie et les enrouler sur des cercles chemisé de papier sulfurisé et graissé.
- ✓ Faire tenir à l'aide d'un trombone.
- ✓ Tailler des ronds de 6 cm. Plaquer entre 2 feuilles de papier sulfurisé graissé.
- ✓ Cuire 15 min. à 160°c.

Ingrédients

- ★ Concombre

Lamelles concombre

- ✓ Tailler le concombre à la mandoline.
- ✓ Tailler des bandes de 4,5 cm x 16 cm.

Ingrédients

- ★ 500 g. lait
- ★ 500 g. crème
- ★ 500 g. chair de légine
- ★ Gousses d'ail épluchées, égermées
- ★ p.m. sel

Spoom brandade de Légine

- ✓ Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.
- ✓ Porter à ébullition et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 30 min.
- ✓ Mixer intimement au thermomix.
- ✓ Rectifier l'assaisonnement en sel.

- ★ 500 g. appareil à brandade
- ★ 1 blanc d'oeuf (30 g.)
- ★ 1 feuille ½ gélatine

- ✓ Mélanger tous les ingrédients, placer en siphon, gazer 1 fois.

Montage

- ✓ Poser le casse-croûte au centre de l'assiette, chemiser l'intérieur avec la lamelle de concombre et ajouter la mousse de brandade.
- ✓ Ajouter quelques morceaux de tomate arbuste, couvrir avec le chapeau.