

Max & VÉNUMS

Madeleines aux tomates confites et tapenade d'olives noires

Ingrédients pour une 15aine de madeleines

- 200 g de farine
 - 2 oeufs
 - 50 g de tomates confites coupées en dés
 - 30 g de tapenade d'olives noires
 - 10 g de levure chimique
 - 2 c à s d'huile d'olive (utiliser l'huile des tomates)
 - 60 g de lait
 - 80 g de beurre clarifié
 - Sel
 - Poivre
1. Préchauffez le four à 180° ;
 2. Faites fondre le beurre et réservez ;
 3. Délayez la levure dans le lait légèrement tiédi ;
 4. Mélanger les œufs, le lait et incorporez-y la farine en plusieurs fois et finissez par l'ajout du beurre fondu mais refroidi ;
 5. Lorsque la pâte est bien homogène, ajoutez-y les dés de tomates confites ;

6. Remplissez le moule à madeleines de la préparation à l'aide d'une poche à douille ;
7. Cuisez-les au four pendant une dizaine de minutes ;
8. Une fois démoulées, laissez les madeleines un peu refroidir (on les déguste tiède) ;
9. Déposez quelques pointes de tapenade d'olives noires sur les madeleines au moment de servir.

Tempura de Petits-Gris de Namur, crème à l'ail

Ingrédients pour 4 tempuras

- 125 g de poudre de tempura (disponible en grandes surfaces ou épiceries asiatiques)
- 30 cl d'eau pétillante très froide
- 1 bocal de Petits-Gris de Namur

Crème à l'ail

- 60 cl de fond de volaille
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de crème
- 75 g de beurre

La pâte à tempura et escargots

1. Mélangez la poudre de tempura et l'eau pétillante très fraîche jusqu'à l'obtention d'une pâte pouvant bien enrober l'escargot ;
2. Egouttez les escargots et piquez-les uns à uns sur des bâtonnets en bois trempez-les ensuite dans la pâte à tempura ;
3. Faites-les frire une première fois, uns à uns, dans une huile à 180° (comme si vous faisiez une fondue) ;
4. Enlevez-les des bâtonnets. Réservez.

La crème à l'ail

1. Faites réduire le fond de volaille avec la gousse d'ail ;

2. Mixez ensuite le bouillon. Crémmez-le et montez au beurre bien froid.

Finitions et dressage

1. Avant de servir, repassez les escargots à la friteuse pour qu'ils soient bien chauds et bien croustillants ;
2. Versez la crème d'ail dans des bols, ajoutez quelques escargots, quelques gouttes d'huile d'olive et saupoudrez de persil.

Bon appétit