



CARPACCIO DE MORUE AVEC LOBSVIAR

Temps de préparation : 40 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients pour quatre personnes : $\frac{3}{4}$ de Kg. d'échine de morue fraîche, 2 pommes de terre moyennes, un pot de 120 gr. de Lobsviar, le jus d'un citron, une ciboule, un peu de fenouil ou d'aneth, sel et poivre.

Préparation:

Acheter la morue nette, sans la peau ni les arêtes et la couper en filets très fins (si elle n'était pas surgelé, pour éviter les parasites du poisson cru, on devrait la surgeler auparavant en étendant les filets sur un plateau et en les couvrant avec un film plastique). Une fois dégelé, saler et poivrer les filets de morue et les mariner dans le jus de citron, un filet d'huile d'olive vierge et des herbes pendant 15 minutes. Préalablement on aura mis à cuire les pommes de terre dans une casserole dans de l'eau froide, avec une pincée de sel et un filet de vinaigre. Quand elles seront cuites (de 20 à 30 minutes, on les piquera avec une fourchette pour vérifier), égoutter, éplucher, couper en rondelles et les placer sur l'assiette. Sur cette base on dispose (chauds) les filets de morue et, au-dessus de ceux-ci, une petite cuillerée de Lobsviar.





VICHYSOISE AVEC BOUQUET DE LOBSVIAR

Temps de préparation : 50 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients pour quatre personnes : 2 grands poireaux -nous n'utiliseront que la partie blanche-, 1 oignon, 20 gr. de beurre, ½ kilo de pommes de terre, 2 verres de bouillon, 1 ½ verre de lait, 100 cl. de crème liquide, 1 pot de 120 gr. de Lobsviar et une cuillère à café de persil haché.

Préparation : Vichyssoise : Faire chauffer à feu doux le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il fonde en veillant à ne pas le brûler. Ajouter l'oignon coupé en morceaux, puis les poireaux coupés en dés. Dès qu'ils sont légèrement dorés, ajouter les pommes de terre coupées en morceaux. Faire revenir quelques instants et ajouter le bouillon. Laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes. Retirer du feu et une fois refroidie, la passer au mixeur. Ajouter le lait et mixer de nouveau. Lorsque le plat aura refroidi, ajouter du sel si nécessaire et mettre au réfrigérateur. Saupoudrer de persil haché et ajouter le Lobsviar. Suggestion : Nous recommandons de la préparer la veille.





BRICK DE FRUITS DE MER ET LOBSVIAR
(Restaurant : Pedro Larumbe)

Temps de préparation : 40 minutes

Difficulté : Moyenne

Ingrédients pour quatre personnes : 4 feuilles de Pâte Brick, ciboule fraîche, 120 gr. de fromage Philadelphia, 120 gr. de miettes de Langouste, un pot de 55 gr. de Lobsviar, 1 dl. de sauce aux fruits de mer et cerfeuil.

Préparation:

Préparation: Étirer la feuille de Brick sur une surface plane. Placer au milieu de la pâte une cuillerée de fromage Philadelphia, une cuillerée de miettes de langouste et deux de Lobsviar. Fermer le brick en formant des petits sacs. Fermer avec un brin de ciboule fraîche. Présentation: Faire frire le brick dans une abondante huile d'olive. Retirer et égoutter sur du papier absorbant. Disposer le brick sur un plat et arroser avec de la sauce aux fruits de mer. Décorer avec du cerfeuil et quelques cuillerées de Lobsviar. Recette cédée par le restaurant La Redacción de Pedro Larumbe.





VOL-AU-VENT FARCIS AUX LÉGUMES AVEC LOBSVIAR

Temps de préparation : 45 minutes

Difficulté : Moyenne

Ingrédients pour quatre personnes : 4 vol-au-vent, 1 petite aubergine, 2 carottes, ½ courgette, 1 oignon moyen, 4 œufs, 150 gr. de colin en filets propres, 1 pot de 120 gr. de Lobsviar, 125 cl de crème liquide, un verre de vin blanc, huile d'olive vierge extra, vinaigre, sel et poivre blanc.

Préparation:

Couper l'aubergine, la carotte, la courgette et l'oignon en julienne. Faire revenir tous les ingrédients dans l'huile d'olive, saler et poivrer. Faire revenir les filets de colin hachés pendant quelques secondes, verser le verre de vin blanc et la crème liquide. Faire cuire à petit feu pendant 20 minutes et réserver. Pendant ce temps, pocher les œufs dans de l'eau abondante et un bon filet de vinaigre. Enfourner les vol-au-vent à 175° pendant 15 minutes. Les farcir avec la sauce de légumes en disposant l'œuf poché par-dessus. Pour finir, y ajouter le Lobsviar et servir.





FETTUCCINE AVEC SAUCE AU SAUMON ET LOBSVIAR

Temps de préparation : 25 minutes

Difficulté : Très facile

Ingrédients pour quatre personnes : 400 gr. de fettuccine, 150 cl. de crème liquide, 150 gr. de saumon fumé en tranches, 1 petit pot de Lobsviar, ½ citron, sel et quelques grains de poivre rouge.

Préparation:

Mélanger la moitié du saumon, bien émietté, avec la crème liquide et chauffer. Faire revenir, mélanger avec Lobsviar et réserver. Pendant ce temps, faire cuire les fettuccine dans l'eau bouillante jusqu'à les cuire "al dente". Bien égoutter et ajouter la sauce du saumon. Suggestion: Servir dans un plateau préchauffé et ajouter le saumon coupé en lamelles et du Lobsviar. On peut ajouter quelques graines de poivre rose (poivre vert en vinaigre de vin rouge) et quelques tranches fines de citron. Servir très chaud.





**AJOBLANCO (SOUPE AUX AMANDES) AVEC GROSSES CREVETTES ET
LOBSVIAR
(Restaurant : Pedro Larumbe)**

Temps de préparation : 30 minutes

Difficulté : Moyenne

Ingrédients pour quatre personnes : Ingrédients pour l'Ajoblanco : 300 gr. d'amandes crues, 250 gr. d'eau nature, 600 gr. d'huile de tournesol, 1 gousse d'ail, 3 tranches de pain, 1 dl. d'huile vierge et sel. De plus : 4 unités de grosses crevettes, un pot de 55 gr. de Lobsviar, vinaigre de Modène, cerfeuil.

Préparation:

Ajo- Blanco: Dans un récipient, faire macérer tous les ingrédients du *Ajo-blanco* pendant environ 12 heures. Ensuite, passer au mixeur le contenu du récipient et le passer dans un tamis (étamine si c'est possible). Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre et réserver au frais. *Grosses crevettes:* Décortiquer. Cuire dans de l'eau abondante et salée. Réserver. *Présentation:* Sur une assiette creuse, poser la grosse crevette ouverte en forme de papillon, le Lobsviar, quelques gouttes de vinaigre de Modène et du cerfeuil. L'*ajo-blanco* sera servi très froid au-dessus de l'assiette creuse. Recette cédée par le restaurant La Redacción de Pedro Larumbe.





TAGLIATELLES AUX CREVETTES ET LOBSVIAR

Temps de préparation : 30 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients pour quatre personnes : 400 gr. de tagliatelles blanches et vertes, 250 gr. de crevettes, deux gousses d'ail, un piment rouge (Cayenne), un petit pot de Lobsviar, une branche de persil, sel, huile d'olive.

Préparation:

Décortiquer les crevettes (sans les laver, si c'est possible). Couper la moitié des crevettes en petits morceaux et réserver l'autre moitié. Faire un fumet avec les crevettes et, une fois égoutté, faire cuire la pâte. Dans une casserole, faire revenir d'abord les gousses d'ail avec un filet d'huile d'olive et les retirer quand elles seront assez dorées. Faire revenir les crevettes entières et retirer du feu. Ensuite, faire revenir les morceaux de crevettes avec le piment de Cayenne et ajouter les pâtes que l'on aura fait cuire "al dente" bien égouttées. Ajouter les gousses d'ail broyées dans le mortier avec un peu de persil, tout mélanger pendant quelques secondes et retirer du feu. Ajouter Lobsviar et les crevettes entières. Servir très chaud.

