

Gel de Neptune

L'oursin est un des coquillages les plus réputés de la Gastronomie Française et plus particulièrement Bretonne et Provençale. Communément appelé « **Châtaigne de mer** » ou « **Hérisson de mer** », son parfum est iodé et délicat. On ne consomme que les gonades qui sont au nombre de cinq et de couleur jaune ou orangée et surnommées « **Corail d'oursin** » ou « **Lanternes d'Aristote** ». Dénrée rare, la récolte et la vente des oursins sont interdites de mai à septembre pour permettre une reproduction qui ne compense pas toujours le prélèvement des pêcheurs. Il est consommé cru dans les plateaux de fruits de mer et employé pour parfumer des sauces, des soufflés, des œufs brouillés, fourrer des omelettes, accommoder des poissons ou des fruits de mer, garnir des tourtes et feuilletés... L'Oursinade est une sauce épaisse qui, en Provence, accompagne les poissons ou coquillages à la nage.

Le Gel de Neptune fait référence au Dieu Romain de la Mer pour symboliser les qualités gustatives exceptionnelles de ce fruit de mer.

Cette nouvelle préparation est conçue pour aromatiser les veloutés, coulis, sauces, terrines, plats mijotés en apportant une délicate saveur d'Oursin. La recette est élaborée à partir de vin blanc, d'extraits aromatiques d'oursin et de safran, d'épices et aromates vous offrant une base de sauce sous forme de gel prêt à l'emploi. **Dosages indicatifs : pour aromatiser une sauce ou une terrine : 10 à 20 grammes par litre (2 cuillères à café), pour cuisiner ou mijoter des crustacés ou du poisson : 30 à 40 grammes par litre (1 cuillère à soupe).**

Sur canapés ou toasts

Mélanger avec de la crème fraîche épaisse ou de la mayonnaise, ou malaxer avec un beurre mou et tartiner sur du pain légèrement grillé, décorer avec quelques feuilles d'aneth, zestes de citron ou œufs de saumon.

Soufflé Aristote



30 g de Gel de Neptune, $\frac{1}{2}$ poivron rouge, 3 œufs, 25cl de lait, 30g de gruyère râpé, 75g de beurre, 1 cuillère de farine, 1 cuillère à soupe de Vermouth dry.

Préparer une Béchamel avec la farine, 40g de beurre, le lait du sel et du poivre. Laisser cuire 5 minutes puis refroidir. Mettre à cuire le demi-poivron découpé en dés pendant 10 minutes sur feu doux avec une noix de beurre et le vermouth. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Batta les blancs en neige, incorporer les jaunes à la Béchamel hors du feu. Ajouter alors le Gel et le poivron.

Bien mélanger. Ajouter $\frac{1}{4}$ des blancs et fouetter pour amalgamer ; incorporer le reste délicatement en soulevant la masse sans battre ni fouetter. Saupoudrer de gruyère râpé le fond et les parois. Remplissez le moule. La préparation doit arriver aux $\frac{3}{4}$. Enfourner pour 30mn à thermostat 5 (160°). Cette recette peut également s'accommoder avec du crabe et des crevettes.

Entre nous, c'est une affaire de goût !

Oufs brouillés aux saveurs de Neptune

Faire revenir une échalote hachée menue dans du beurre, ajouter 10g de Gel de Neptune, laisser sur feu doux pendant 2 minutes. Réserver. Préparer 4 œufs brouillés dans un récipient au bain-marie, dès l'apparition d'une crème homogène, ajouter la préparation, mélanger doucement et servir aussitôt.

Volupté de Neptune

Faire blondir au beurre un oignon émincé, ajouter 2 cuillères à café de Gel de Neptune et chauffer 2 minutes. Verser le tout dans un décilitre de velouté de poissons (fumet de poissons réduit et lié) et cuire doucement 10 minutes avec une tomate émincée. Fouler à l'étamine à l'aide d'une spatule. Porter jusqu'à un premier bouillon, puis hors du feu, lier avec un jaune d'œuf dilué avec une cuillère de crème fraîche épaisse.

Huîtres chaudes aux saveurs d'oursin

Détacher les huîtres de leur coquilles. Les faire pocher dans un court-bouillon pendant 30 secondes. Retirer avec une écumoire. Malaxer du beurre ramolli avec du persil et de l'échalote, ajouter une dose de Gel de Neptune. Saler, poivrer, garnir les coquilles avec une couche de beurre, une huître cuite et une autre couche de beurre. Passer les coquilles ainsi garnies 2mn à four chaud et servir immédiatement avec une petite julienne de légume au vin blanc.



Tagliatelles Safranées aux Fruits de Mer

Faire revenir dans une poêle des petits calamars, des coques ou un cocktail de fruits de mer, ajouter oignons et échalotes hachés et 2 tomates pelées. Mélanger 20g de Gel de Neptune et 2 cuillères de crème fraîche. Saler et poivrer. Ajouter à des Tagliatelles Saveurs Safran bien chaudes et servir.

Vous pouvez aussi les servir en gratin avec un filet d'huile d'olive et du fromage râpé. Cette recette peut se préparer avec un mélange haut en couleurs de Tagliatelles Saveurs Saumon, Algues et des Flavorettes Encre de Seiche

Soupe à l'Oursinade

1 bocal de soupe de poissons concentrée, 1 verre de vin blanc, 1 oignon blanc, 1 carotte, persil, 1 feuille de laurier, 6 œufs, 100g de beurre, huile d'olive, crème fraîche, 40g de Gel de Neptune. Faire revenir oignon et carotte en lamelles dans l'huile, puis incorporer le vin blanc, ½ litre d'eau, le persil et la feuille de laurier. Laisser cuire à petit bouillon à couvert pendant 15 minutes. Mettre dans une casserole le beurre et les jaunes d'œufs, mouiller avec le bouillon. Faire épaissir sur le feu en fouettant sans arrêt. Retirer du feu à consistance d'une crème anglaise, ajouter la soupe de poissons concentrée, attendre la reprise de l'ébullition, ajouter le Gel et 3 cuillères de crème fraîche.

A servir en soupe épaisse, ou en sauce sur des poissons pochés façon Bouillabaisse (Lotte, Daurade et Bar).



SORIPA GASTRONOMIE

Production, Importation et Distribution d'Épices,
Arômes et Condiments

Tel : 0 164 072 677 - Fax : 0 164 071 045

info@soripa.fr