

Une idée de recette très sélecte du chef Martin Strehle

Recette pour 4 personnes

Gâteau à la courge grillé Feuille de Caviar | chutney de papaye | poivre Andaliman

Gâteau à la courge

1	œuf
15 g	de sucre de canne
40 g	de séré maigre
25 g	de beurre mou
50 g	de farine
12 g	de levure chimique
10 g	de flocons d'avoine
30 g	de noix de coco râpée
10 g	d'amandes effilées
15 g	de graines de courge
½	pommes épluchée, épépinée
20 g	de papaye épluchée, épépinée
10 g	d'échalotes
½	gousse d'ail
1 cc	d'huile de graines de courge
175 g	de potimarron

gingembre / girofle / fèves tonka / poivre de Cayenne / coriandre / muscade / sel / poivre

Faire dorer la noix de coco râpée, les amandes et les graines de courge. Couper la pomme et la papaye en petits dés. Hacher menu l'échalote et l'ail. Préchauffer le four à 165 °C.

Épépiner le potimarron et le couper (sans l'éplucher) en dés d'env. 1 cm. Faire chauffer un peu d'huile de tournesol dans une poêle antiadhésive et y faire sauter les dés de potimarron. Ajouter l'échalote et l'ail et poursuivre la cuisson brièvement. Réserver.

Battre l'œuf et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse. Incorporer le séré et le beurre. Mélanger avec le reste des ingrédients et assaisonner avec les épices proposées. Faire cuire à chaleur tournante à 165 °C pendant 30 minutes, puis vérifier si le gâteau est cuit en le piquant avec une brochette en bois.

Chutney de papaye

200 g de papaye
50 g de purée de papaye
1 g de poivre à la papaye
30 g d'échalote
40 g de sucre
40 ml de vinaigre balsamique blanc
laurier / piment de Jamaïque / sel

Caraméliser légèrement le sucre et y glacer les échalotes. Mouiller avec le vinaigre balsamique, déglacer. Ajouter la purée de papaye, laisser réduire un peu. Mélanger avec la papaye, le poivre à la papaye et les épices et laisser mijoter pendant 30 minutes. Mettre au réfrigérateur pendant une douzaine d'heures. (pour obtenir de la purée de papaye: passer simplement un peu de papaye au mixeur plongeant) (les grains de poivre de papaye sont des pépins de papaye fermentés puis séchés)

Feuille de Caviar et poivre Andaliman

100 g de Feuille de Caviar
un peu de poivre Andaliman

Couper la Feuille de Caviar en fines tranches à l'aide d'une râpe à truffe. Ecraser finement le poivre Andaliman au mortier.

Beurre à rôtir
Crème fraîche

Dressage

Couper le gâteau en quatre parts égales. Dans une poêle antiadhésive, faire fondre un peu de beurre et y faire dorer brièvement les tranches de gâteau de part et d'autre, les éponger rapidement avec du papier ménager et les dresser sur les assiettes.

Ajouter le chutney de papaye et décorer avec un peu de crème fraîche. Ajouter les copeaux de Feuille de Caviar. Saupoudrer d'un peu de poivre Andaliman.

