

Des chefs-cuisiniers se mettent à l'heure de la Boat attitude et vous concoctent des menus "spécial plaisance" et... Plaisir. L'occasion de retrouver à chaque numéro une recette facile à préparer pour navigateur gourmet. A savourer à bord, en solitaire ou à plusieurs...

*Une recette proposée  
par Eric Finon,  
chef-cuisinier chez*

**LE NÔTRE**  
CÔTE D'AZUR



**INGRÉDIENTS**  
pour 4 personnes

- 1 bûchette de chèvre frais 200 g
- 8 pièces de figues
- 200 g de roquette
- 20 g de pignons de pin
- 1 pain aux fruits secs
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 8 cl huile d'olive



# CORPACCIO DE CHEVRE FRAIS & FIGUES DU PAYS, pousses de roquette au vinaigre balsamique

## PRÉPARATION

### 1ère étape : découpage des figues et du fromage

- Laver les figues.  
Tailler les pédoncules et les trancher en fines rondelles.



- Emincer le fromage de chèvre (type bûchette) en fines lamelles.



### 2e étape : confection

- Ranger en rosace les lamelles de figues et fromage de chèvre au centre des assiettes.





### 3e étape : l'assaisonnement

- Réduire 7 cl de vinaigre balsamique à consistance de sirop (2cl). Confectionner une vinaigrette avec l'huile d'olive et le reste du vinaigre balsamique et assaisonner poivre et sel.



- Assaisonner les feuilles de roquette avec la vinaigrette balsamique et mettre un bouquet au centre de la rosace. Le sirop balsamique assaisonnara la rosace de figes et chèvre.



### 4e étape : décoration

- Parsemer de pignons de pin torréfiés et décorer avec les cristallines de pain aux fruits.



### Astuces : préparation des tranches de pain

Couper au trancheur de fines lamelles de pain aux fruits secs et les sécher au four à 90 ° pendant 30 minutes.

Passer le pain aux fruits 30 minutes au congélateur, de manière à pouvoir le trancher le plus fin possible et faire sécher au four.



### CARNET DE BORD

Réussir l'exploit de transformer tout ce qu'il touche en fête pour le palais, comme pour les yeux : telle est la devise de Lenôtre Côte d'Azur pour créer les plus beaux événements de la Riviera. Parce que l'écoute, l'invention, l'exigence, le savoir-faire et la fantaisie n'ont jamais cessé d'être les maîtres mots de notre métier.

#### • Boutique Lenôtre :

63 rue d'Antibes 06400 Cannes

Tél. 04 97 06 67 67

Restaurant Café Lenôtre

Tél. 04 97 06 67 65

Lenôtre Réceptions Côte d'Azur

Tél. 04 92 92 56 00

#### E.mail spécial commandes bateaux

[blachon-christophe@lenotre.fr](mailto:blachon-christophe@lenotre.fr)

Mot de passe : Boat attitude

[www.lenotre.fr](http://www.lenotre.fr)