

## CREVETTES SAUCE À L'ORANGE ET CITRONNELLE

RECETTE D'OTH SOMBATH

### DÉVELOPPEMENT DE LA RECETTE

Mettre les crevettes à cuire « vapeur », ou au bouillon.

Réduire le jus d'orange avec 2 ou 3 bâtonnet de citronnelle, assaisonner (sel, sucre, piment, selon le goût de chacun). Y ajouter du lait de coco, réduire à nouveau.

Cuire au wok ou à la poêle, avec du chou chinois, des oignons jaunes, du céleri, le tout finement ciselé.

Dresser les crevettes sur cette « poêlée » de légumes, napper de sauce. Servir aussitôt.



## DESSERT AUX DEUX CHOCOLATS

RECETTE D'OTH SOMBATH

### DÉVELOPPEMENT DE LA RECETTE (POUR 4 PERSONNES)

Préparer une mousse au chocolat noir avec 100 g de chocolat noir ramolli au bain-marie. Y ajouter un appareil fait de 3 jaunes d'œuf et d'un sachet de sucre vanillé, précédemment battu.

Incorporer 3 blancs d'œuf montés en neige ferme avec une pincée de sel, et mélanger délicatement pour ne pas rompre le volume.

Ajouter à cet appareil terminé quelques champignons blanc légèrement hâchés.

Garnir de moitié un cercle individuel.

Préparer ensuite la mousse au chocolat blanc.

Mélanger hors du feu, pendant 3 mn, 100g de chocolat blanc fondu avec 10 cl de crème liquide portée à ébullition,

Monter à part 20 cl de crème liquide très froide, puis incorporer cuillère après cuillère cette crème fouettée dans l'appareil refroidi.

Avec une écumoire ou une large spatule, mélanger doucement en soulevant la masse, puis ajouter une pincée de piment. (Pour les palais sensibles, pourquoi ne pas choisir du piment d'Espelette ?)

Garnir jusqu'à bien remplir le cercle.

Laisser refroidir au moins 2 heures.

