

La Belle Epoque Recipes - Martinique (French)

Les recettes de Chef François Xavier Gayalin de **La Belle Époque** au Fort de France, Martinique.



Gambas Sautées, Petite Terrine de Poireaux et Choux Chinois, Vinaigrette au Sesame

Recette pour 4 personnes

Ingredients:

20

queues de gambas

3

poireaux

½

choux chinois

8

feuilles

de gelatine pour 1 litre

Vinaigrette

Ingredients:

200

grams (7.05 ounces)

de sesame

Created by: Debra C. Argen

50

grams (1.76 ounces)

de citronnelle ciselee

50

grams (1.76 ounces)

de coriandre cisele

15

cl (5.1 ounces)

de coriandre cisele

5

cl (1.7 ounces)

de vinaigre balsamique

5

cl (1.7 ounces)

de vinaigre de xeres

5

grams (1 teaspoon)

de baies roses

5

cl (1.7 ounces)

d'huile d'olive

sel, poivre

Progression: Ebarber les queues de gambas et reserver au frais. Ciseler les poireaux et les pocher dans l'eau et les reserver au frais egouttes. Reduire le bouillon jusqu'a obtention d'un demi litre et y mettre les feuilles de gelatine. Mettre les poireaux dans des ramequins avec la gelee et reserver au frais.

Realiser la vinaigrette. Sauter les gambas dans une poêle bien chaude.

Dressage: Placer la terrine de poireaux demoulee au centre, parsemer le chou chinois autour et deposer harmonieusement les gambas puis faire un cordon de vinaigrette dessus et autour.

Filet de Loup Flambé au Pastis, Sauce a l'anis Etoile, Poêlee de Fenouil et Feves Vertes

Recette pour personnes

Ingredientes:

Created by: Debra C. Argen

800

grams (1.76 pounds)

de filet de loup

1

kilograms (2.2 pounds)

de fenouil

500

grams (1.10 pounds)

de feves vertes

50

cl (17 ounces)

de crème fraiche liquide

10

cl (3.4 ounces)

de Pastis

8

etoiles de badiane (anis étoilé)

1

poireau

1

oignon

5

branches de persil

5

cl (1.7 ounces)

de jus de citron

sel, poivre

Progression: Lever les filets de loup et les réserver au frais. Réaliser un fumet avec les arretes, le poireau, l'oignon et le persil. Laver et ciselet le fenouil et pocher les feves pendant 5 minutes. Poêler le fenouil et y ajouter les feves a la fin, assaisonner avec sel et poivre puis flamber avec la moitié du Pastis et réserver au chaud. Terminer la sauce en ajoutant la crème au fumet et rajouter le reste du Pastis et le jus de citron,

Created by: Debra C. Argen

laisser épaissir et assaisonner. Réserver au chaud, cuire les filets de loup dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Dressage: Placer les garnitures au centre et disposer les filets de loup en étoile sur la garniture et faire un cordon de sauce dessus et autour et garnir dessus avec la badiane et le persil.

Bon appetit!

Read our article on **La Belle Époque** in the **Restaurants** section, and the recipes in **English** in the **Chefs' Recipes** section.

La Belle Époque

97, Route de Didier

97200 Fort de France, F.W.I.

Martinique

Telephone: +05 96 64 41 19

Fax: +05 96 64 32 61

Email: martine_diacono@yahoo.fr

Read other articles on **Martinique** in **Destination: Martinique - The Caribbean Side**, [Destination: Martinique - The Atlantic Side](#), and in the [Hotels and Resorts](#), [Restaurants](#), [Spas](#), [Chefs' Recipes](#), [Fashion](#), [Gastronomy](#), **Events: Martinique Gardens**, **Events: Martinique Adventures** and [Liquor Cabinet](#) sections.

For more information on **Martinique**, please contact the [Martinique Promotion Bureau](#) at www.martinique.org.

© October 2006. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com. All rights reserved.