

*Melon au Quinquinoix (pour 4 personnes)*

- Remplir de Quinquinoix le centre de chaque moitié.
- Conserver au réfrigérateur pendant une heure.
- Servir très frais décoré de cerneaux de noix.

- Deux melons bien mûr, coupés en deux, épinés.

*Escalopes de Veau Suprême (pour 4 personnes)*

- Faire cuire les escalopes ; les réserver au chaud.
- Déglacez la poêle avec la crème en y incorporant la Suprême. Laissez cuire à feu fort pendant deux bonnes minutes.
- Présentez sur un plat chaud les escalopes saupoudrées de cerneaux, arrosées de crème.
- Servir accompagné de pâtes fraîches.

- Quatre belles escalopes salées et poivrées.
- 350 g de crème fraîche.
- Une grosse cuillerée à soupe de Suprême Denoix.
- 100 g de cerneaux de noix brisés.

*Suprême Saint Jacques (pour 1 personne)*

- Tranchez les noix de St-Jacques en deux, salez et poivrez.
- Placez-les dans la poêle 2 minutes sur chaque face, puis disposez les sur une assiette chaude
- Déglacez la poêle avec la crème en y incorporant la Suprême. Faites réduire la sauce qui épaissira légèrement ; il faut obtenir juste de quoi napper, soit 2 cuillerées à soupe de sauce. Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser sur assiette individuelle chaude, sauce bouillante.

- 2 ou 3 noix de coquilles St-Jacques fraîches.
- 1 grosse cuillère à soupe de Suprême Denoix.
- 3 cuillères à soupe de crème fleurette.
- Sel & poivre.

*Soufflé glacé à la Liqueur Denoix*

- Appareil n°1

Faire chauffer au bain Marie et monter au batteur (comme une génoise), 4 jaunes d'œuf avec 60 g de sucre semoule.

- Appareil n°2

Pour monter la crème en chantilly : prenez le 1/4 de crème liquide, versez là dans un bol et placez le tout au congélateur pendant 10 minutes, sortez là et battez là crème jusqu'à ce que vous obteniez une chantilly ferme. Ajoutez progressivement la Suprême en remuant délicatement.

- 4 œufs.
- 60 g de sucre.
- 1/4 de litre de crème fleurette (liquide, 35% mat grasse.)
- 10 cl de Suprême Denoix.

- Montez en neige ferme les 4 blancs d'œufs, puis ajoutez y progressivement les 100 g de sucre semoule. Incorporez-y l'appareil n°1, en mélangeant délicatement. Ensuite vous y ajouterez l'appareil n°2, en prenant soin de bien aérer le mélange.
- Prenez un moule à soufflé, et prolongez en la hauteur (de 3/4 cm) en scotchant une bande de papier sulfurisé autour de ce dernier. Versez-y le mélange obtenu jusqu'au ras du papier et mettez au freezer pendant 4 heures au moins.
- Au moment de servir, enlevez la bande de papier sulfurisé ainsi vous laisserez apparaître la partie haute du soufflé glacé, puis arrosez chaque portion d'un peu de Suprême Denoix.