

La Collection des Recettes
de Chefs Gaggenau



GAGGENAU

Recettes de Chefs Gaggenau



Laurent André



Eric Bouchenoire
et Tomonori Danzaki



Benoit Castel



Amandine Chaignot



Stéphane Gaborieau



Jérôme Gangneux



Gabriel Grapin



Marc Hæberlin



Fatema Hal



Patrice Hardy



William Ledeuil



Enrico Masia



Jean-Louis Nomicos



Suzy Palatin



Roberto Rispoli



Alain Saidoune



Frédéric Simonin



Thiou



Davy Tissot



Frédéric Vardon

Edito

Avec Gaggenau, pénétrez dans l'univers des Grands Chefs, Meilleurs Ouvriers de France ou étoilés au Guide Michelin.

Laurent André, Eric Bouchenoire, Tomonori Danzaki, Amandine Chaignot, Gabriel Grapin, Marc Haerberlin, William Ledeuil, Frédéric Simonin... Près de 20 Chefs de renom vous révèlent les recettes préparées tout au long de l'année lors des Leçons de Cuisine du Monde au showroom Gaggenau Paris ou à Lipsheim. Vous pouvez également retrouver ces recettes et les événements du showroom sur www.mygaggenau.fr.

La qualité sans compromis des appareils Gaggenau permet à ces Chefs, mais aussi aux amateurs, de laisser libre cours à leur créativité et leur ouvre un champ des possibles illimité. La cuisson de chaque met est d'une telle précision qu'elle met en exergue les arômes, les saveurs, les couleurs et les senteurs les plus subtils.

Fidèles aux valeurs de la marque Gaggenau, ces recettes sont un hymne à l'art de vivre. Elles vous font découvrir la richesse de la gastronomie des quatre coins du monde... dépaysement garanti.

Nous remercions chacun de ces Chefs pour avoir accepté de nous faire partager leur passion.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans la préparation et la dégustation de ces mets.

L'équipe Gaggenau

Sommaire

 Entrée  Plat  Dessert

Laurent ANDRE		Pages
Tomates plurielles en salade		6
Filets de rouget juste saisis, caviar d'aubergine, tapenade et basilic		7
Burger de bœuf, tomates, champignons shiitakes, gingembre confit et sauce teriyaki		8-9
Brioche perdue, fraises en brunoise cuites au saké d'autres crus, basilic thaï, glace à l'huile d'olive		10
Eric Bouchenoire et Tomonori Danzaki		
« CHAWAN-MUSHI » Gelée chaude de Bouillon de Bonite aux crevettes et shiitakes		11-12
Le Saumon «Kobujime» en émincé au Caviar de Sologne		13-14
Le bœuf en duo d'Enoki et Haricot vert façon Maki caramélisé, jus perlé au Teriyaki		15-16
Benoit CASTEL		
Soupe de fraises et de rhubarbe, jus de fraises et perles du Japon		17
Crumble fraises et compotée de fraises/rhubarbe		18
Gâteau chocolat, biscuit tendre au chocolat et fruits secs		19
Confiture de Granola		20
Amandine CHAIGNOT		
Chou kale farci de ris de veau et cédrat confit		21
Foie gras fumé-rôti, mousse de lentilles à l'oseille		22
Panais glacé crumble noisette café		23
Stéphane GABORIEAU		
Dos de chevreuil parfumé aux agrumes, raviole de pommes vertes, fricassée de châtaignes au céleri branche		24
Tarte aux pralines		25
Jérôme GANGNEUX		
Rouelle de gigot d'agneau de lait, croustillant de romarin, saveurs de carottes		26
Rizzoto aux petits légumes du marché, huile de truffe blanche		27

Gabriel GRAPIN		Pages
Asperges vertes du Vaucluse, morilles étuvées, jeunes pousses de chez Bastelica	■	28
Gravlox de canard, agrumes de Bachès, vinaigrette acidulée	■	29
Perdreux gris à la broche, tatin de légumes et poêlée de champignons du moment	■	30
Magret de canard mini-fenouils braisés à l'orange, agrumes de Bachès et légumes printaniers	■	31
Marc HAEBERLIN		
Canette de Challans rôtie et farcie à l'ancienne	■	32-33
Epaule d'agneau farcie et roulée accompagnée de pommes boulangères	■	34-35
Dorade cuite à la vapeur d'algues, sauce antiboise	■	36
Pêches de vigne pochées au porto et aux épices	■	37
Fatema HAL		
Rghaïfs, galettes feuilletées aux oignons et au poivron	■	38
Poulet fermier à la courge et au miel	■	39
Poulet fermier aux figues et aux noix	■	40
Cornes de gazelle	■	41
Patrice HARDY		
Oeuf poché, velouté de Cèpes et râpé de truffes Mélanosporum	■	42
Velouté de champignons, œuf mollet, émulsion parfumée et râpé de truffes d'été de la Saint-Jean	■	43
Pavé de maigre vapeur en écailles, vinaigrette tomates et asperges	■	44
William LEDEUIL		
Bouillon de canard, foie gras et condiment tamarin	■	45
Lieu Jaune de ligne, condiment citron Meyer.	■	46
Enrico MASIA		
Millefeuille de légumes	■	47
Ossobuco à la milanaise avec son risotto	■	48-49

Jean-Louis NOMICOS		Pages
Œuf cuit à basse température, velouté de potimarron	■	50
Foie gras chaud, citron caviar et betterave	■	51
Suzy PALATIN		
Crevettes et légumes grillés au Teppan Yaki, crème d'avocat	■	52-53
Colombo de poulet	■	54-55
Gâteau au chocolat de Suzy	■	56
Roberto RISPOLI		
Aubergine farcie aux champignons	■	57
Soupe champêtre dite Papa de tomates goûteuses	■	58-59
Spaghetti à la guitare, bolognaise de homard	■	60-61
Noix de veau cuit en calzone au foin, millefeuille d'aubergine au parmesan et mozzarella	■	62-63
Alain SAIDOUNE		
Taboulé libanais	■	64
Hommos	■	65
Rikakat	■	66
Mouhalabieh ou crème libanaise à la fleur d'oranger et pistaches	■	67
Frédéric SIMONIN		
Noix de coquilles Saint-Jacques cuites dans leurs coquilles au beurre de yuzu, bavarois de céleri rave et citrus caviar	■	68
Le blanc de Saint Pierre au beurre de yuzu, citron confit et coriandre fraîche	■	69
Foie gras de canard cuit vapeur servi dans un bouillon de crevettes grises, parfumé au galanga et citronnelle	■	70
Caille farcie d'une duxelles au champignon noir, laqué salsifis truffé, genièvre et raisin muscat	■	71

THIOU		Pages
Brochettes de crevettes grillées, sauce caramel	■	72
Minis nems de crevettes, pousses de bambou	■	73
Filet de poulet fermier grillé, pesto thaï et lait de coco	■	74
Boeuf sauté au curry comme Bo-bun, vermicelle de riz et condiments	■	75-76
Davy TISSOT		
Omble chevalier confit à l'huile d'olive, pointes d'asperges vertes du Pertuis, chutney de kumquats, citron et caviar	■	77-78
Ecrevisses des Dombes rôties en cocotte, émulsion crémeuse de potimarron des Monts D'or, barigoule de légumes confits	■	79-80
Longe de veau de Dordogne, grosses asperges blanches, morilles fraîches et févrette, crème à l'ail des ours	■	81-82
Quenelle de langoustines, champignons sauvages et emulsion de têtes perlées à l'huile de noisette	■	83-84
Frédéric VARDON		
Saint-Jacques de la baie de Seine rôties, topinambour, noix et châtaignes, sauce au vin jaune	■	85-86
Foie gras de canard poêlé, velouté de maïs, condiment pamplemousse	■	87-88
Soufflé vanille	■	89

Tomates plurielles en salade, confites et séchées, avocats snackés, espuma de burrata, poudre d'olive noire et pesto par Laurent André.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de tomates cerises de différentes couleurs
- 3 c. à s. d'huile d'olive première pression
- 2 c. de tomates en poudre
- 2 c. de poudre d'olive noire
- 2 c. à s. de pesto
- 4 avocats pas trop mûrs

Espuma

- 1 boule de burrata
- 10 cl de crème
- 2 cartouches de gaz pour le siphon

Préparation

- Couper les tomates cerises en deux et les assaisonner de sel et poivre du moulin puis arroser d'huile d'olive, mettre un papier film sur le dessus et réserver au frais.
- Couper les avocats en deux, retirer noyau et peau puis les couper en quartiers. Snacker rapidement les quartiers d'avocat sur le Teppan Yaki très chaud.
- Dans une casserole mettre la crème et le sel à bouillir puis couper le feu. Ajouter la burrata, laisser fondre en remuant au fouet. Passer l'ensemble au chinois, laisser refroidir puis verser dans le siphon, réserver.

Dressage

- Dans une assiette creuse, déposer les tomates cerises assaisonnées et quelques gouttes de pesto. Puis déposer les quartiers d'avocat. Puis, poser la burrata à l'aide du siphon, puis la poudre de tomates puis la poudre d'olive. Finir avec un filet d'huile d'olive noire, fleurs de sel et poivre du moulin.

Filets de rouget juste saisis, caviar d'aubergine, tapenade et basilic par Laurent André.



Ingrédients pour 4 personnes :

Rougets

12 filets de rouget-barbet
(prendre des petits poissons de 200 g ; demander au poissonnier de les lever, gratter et enlever les petites arrêtes)
2 c. à s. d'huile d'olive
Sel et poivre

Caviar d'aubergine

4 belles aubergines

2 gousses d'ail dégermé et haché
25 cl d'huile d'olive
2 jus de citron

1 c. de vinaigre de vin
Sel et poivre

Autres

1 botte de basilic
1 c. à s. de poudre d'olive noire

Préparation

Caviar d'aubergine

- Rincer les aubergines, les éponger et les couper en deux dans la longueur. Quadriller et arroser d'huile d'olive, ajouter l'ail sur le dessus, sel et poivre.
- Les disposer sur la plaque du four, côté tranché vers le haut.
- Préchauffer le four à 200°C, les faire cuire 15 mn.
- Retirer les aubergines du four, les laisser refroidir et les évider.
- Mettre la chair dans un bol mixeur, faire tourner doucement en ajoutant petit à petit l'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre de vin.
- Remettre en casserole et tenir doucement au chaud

Rougets

- Prendre les petits filets et les assaisonner de sel et poivre côté chair. Arroser d'huile d'olive côté peau.
- Snacker côté peau sur le Teppan Yaki. Attention la cuisson doit être très rapide et délicate.

Dressage

- Sur une assiette plate ronde déposer les trois petits filets de rouget à cheval, côté peau sur le haut.
- Déposer sur le côté deux belles quenelles de caviar d'aubergine chaudes.
- Ajouter quelques points de tapenade noire, quelques feuilles de basilic frais, la poudre d'olive noire sur le tour de l'assiette et finir avec un filet d'huile d'olive.

Burger de bœuf, tomates, champignons shiitakes, gingembre confit et sauce teriyaki par Laurent André.



Ingrédients pour 4 personnes :

Burger

8 petits pains burger
(voir avec votre
boulangier)
8 petits steaks hachés
au format du pain
4 pièces de tomates
cocktails (du diamètre
des petits pains)
8 pièces de
champignons shiitakes
(pas trop gros)
16 copeaux de
gingembre confit

8 feuilles de laitue
2 c. à s. d'huile d'olive
1 noisette de beurre
Sel et poivre du moulin

Sauce Teriyaki

4 c. à s. de sauce soja
4 c. à s. de mirin
3 c. à s. de saké
10 g de sucre en
poudre
1 c. à s. d'huile vierge
Sel et poivre

Préparation

Sauce Teriyaki

- Mélanger le mirin, la sauce soja, le sel, le saké et le sucre.
- Mettre dans une casserole et porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter 5 min. Laisser refroidir.

Burger

- Couper les petits pains en deux, mettre une goutte d'huile d'olive sur la mie et toaster sur le Teppan Yaki pour obtenir une belle couleur blonde, puis réserver sur une assiette à température ambiante.

- Façonner le bœuf de la taille des petits pains. Assaisonner de sel et poivre du moulin.
- Déposer une goutte d'huile sur le Teppan Yaki et mettre à cuire les petits steaks hachés sur les deux faces en les tenant saignants. Les retirer et les déposer sur une assiette, nettoyer le Teppan Yaki rapidement.
- Détailler les tomates et les feuilles de laitue, là aussi de la taille du pain à burger, puis réserver.
- Egoutter le gingembre confit sur un papier absorbant.
- Nettoyer et couper les pieds des champignons shiitakes. Les snacker rapidement sur le Teppan Yaki avec une goutte d'huile puis réserver.

Dressage

- Avant de faire le montage rouler les petits steaks hachés généreusement dans de la sauce teriyaki.
- Prendre les demi-pains toastés et déposer un peu de sauce teriyaki dessus, ajouter la tranche de tomate, le gingembre confit et un morceau de champignon puis finir avec la feuille de laitue. Poser les steaks hachés dessus puis le chapeau des petits pains. Piquer avec une pique en bois, pour faire tenir l'ensemble.
- Passer au four à 180°C pendant 5 petites minutes, ils n'en seront que meilleurs.

Brioche perdue, fraises en brunoise cuites au saké d'autres crus, basilic thaï, glace à l'huile d'olive par Laurent André.



Ingrédients pour 4 personnes :

4 tranches de brioche de préférence un peu sèches
20 cl de lait
2 œufs
Beurre
500 g de fraises Gariguettes
20 cl de saké
2 cuillères de sucre bien bombées
1 bouquet de basilic thaï
½ litre de glace à l'huile d'olive
Sucre vanillé

Préparation

Brioche perdue

- Dans un bol, mélanger le sucre avec les œufs battus en omelette.
- Dans un autre bol, mélanger le lait avec le sucre vanillé.
- Faire fondre le beurre sur le Teppan Yaki et y faire revenir les tranches de brioche après les avoir trempées dans les deux mélanges.
- Faire dorer les tranches de brioche sur les deux faces et réserver.

Fraises

- Laver les fraises.
- En prendre la moitié et les couper en petite brunoise. Emincer très finement le basilic thaï et

l'ajouter à la brunoise de fraises avec une cuillère de sucre, bien mélanger et réserver au frais.

- Prendre l'autre moitié de fraises et les couper en deux dans la longueur. Les mettre dans un saladier avec la dernière cuillère de sucre et le saké. Laisser mariner 1 heure à température ambiante. Les égoutter et les snacker rapidement sur le Teppan Yaki en ajoutant petit à petit le saké.

Dressage

- Sur une assiette déposer les tranches de brioche caramélisées. Poser dessus une cuillère de brunoise crue. Ajouter ensuite la compotée de fraises cuites au saké et finir avec une quenelle de glace à l'huile d'olive. Décorer avec un peu de basilic thaï.

« CHAWAN-MUSHI » Gelée chaude de Bouillon de Bonite aux crevettes et shiitakes
par Tomonori Danzaki et Eric Bouchenoire du restaurant Dassaï - Joël Robuchon.



Ingrédients pour 4 personnes :

600 g d'eau	4 g de katakuriko
1 pièce de shiitakés secs	12 g d'edamame
5 g d'algue Kombu	12 g d'œufs de tobiko
6 g de bonite séchée (katsuobushi)	Shichimi.
2 g de dashi en poudre	Sauce Soja
280 g de bouillon de bonite	
9 g de Soja	
6 g de mirin	
4 g de saké Dassaï 50	
2 œufs	
20 g de brunoise de shiitakés pochés	
100 g de bouillon de bonite	
4 g de gingembre râpé	

La préparation

■ « Bouillon de bonite » :

- 600 g d'eau
- 1 pièce de shiitaké sec
- 5 g de d'algue Kombu
- 6 g de bonite séchée (katsuobushi)
- 2 g de Dashi en poudre

1 - Essuyer l'algue Kombu, la mettre dans l'eau avec le shiitaké sec et porter à frémissement, enlever l'algue avant ébullition et ajouter la bonite séchée et le dashi en poudre.

2 - Laisser infuser 15 min à couvert. Filtrer.

■ L'appareil à CHAWAN-MUSH :

- 280 g de bouillon de bonite
- 9 g de soja
- 6 g de mirin
- 4 g de saké Dassaï 50
- 2 pièces œufs
- 20 g de brunoise de shiitaké pochés

1 - Casser les œufs dans un bol, ajouter le bouillon de bonite, et assaisonner.

2 - Mouler 20 g d'appareil dans les verres à petit pot, avec une cuillère à café de brunoise de shiitakés.

3 - Cuire à la vapeur les pendant 13 min à 85°C.

« CHAWAN-MUSHI » Gelée chaude de Bouillon de Bonite aux crevettes et shiitakes.
茶碗蒸し

■ **Emulsion de gingembre :**

- 100 g de bouillon de bonite
- 4 g de gingembre râpé
- 4 g de katakuriko
- 12 g d'edamame
- 12 g d'œufs de tobiko
- Shichimi
- Sauce Soja

- 1 - Porter le bouillon à ébullition avec le gingembre râpé, filtrer et lier avec le katakuriko.
- 2 - Disposer une cuillère à café sur le chawan-mushi, terminer avec un l'edamane, œufs de tobiko, une goutte de sauce soja et shichimi.

Le Saumon «Kobujime» en émincé au Caviar de Sologne
par Tomonori Danzaki et Eric Bouchenoire du restaurant Dassaï - Joël Robuchon.



Ingrédients pour 4 personnes :

2 filets de saumon pour sashimi (environ 200 g par pièce)	4 pièces de radis émincées
4 feuilles de Konbu	4 pièces de pois gourmands en julienne (blanchis)
2 œufs entiers	4 feuilles de shiso en julienne
1 cuillère à thé de sucre	40 g de petits pois ou Edamame (écossés)
1/2 cuillère à café de saké Dassaï 50	1 pièce d'avocat (en dés)
Sel	Caviar de Sologne (environ 10-20 g par pers)
Huile de pépins de raisin	Œufs de saumon (environ 10-20 g par pers)
150 g de sauce soja	1 poignée de pousses de shiso
120 g de jus de yuzu	1 pièce de sudachi ou yuzu
30 g de mirin	Un peu d'huile d'olive
Un petit morceau de konbu (environ 4 cm)	
1 pièce de dashi	
4 pièces de sudacéhi	
Un peu de yuzugosho	

La préparation

■ **Préparation de Saumon « Kobujime » :**

- 1 - Envelopper le saumon avec le Konbu, Disposer dans un emballage sous vide.
- 2 - Faites-le mariner au réfrigérateur (environ 5-6 heures).

■ **Kinshi-Tamago :**

- 2 œufs entiers
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1/2 cuillère à café de saké Dassaï 50
- Sel
- Huile de pépins de raisin

- 1 - Ajouter tous les ingrédients dans le bol et bien mélanger à la fourchette.
- 2 - Mettre un peu d'huile de pépins de raisin dans une poêle et faites chauffer à feu moyen. Ajoutez les œufs battus et cuire la préparation comme une crêpe. Retirer les crêpes de la poêle et laisser refroidir.
- 3 - Lorsque les crêpes sont froides, les couper en julienne.

Le Saumon «Kobujime» en émincé au Caviar de Sologne. オシエトラキャビアサーモンの薄切り

■ Sauce Ponzu au Konbu :

- 150 g sauce soja
- 120 g jus de yuzu
- 30 g de mirin
- Un petit morceau de konbu (env 4 cm)
- 1 pièce de dashi
- 4 pièces de sudachi
- Un peu de yuzugosho

1 - Dans un saladier, mettez tous les ingrédients et mélangez.

Conserver au réfrigérateur minimum 12 heures, ou un jour.

2 - Mélanger avec le yuzugosho au dernier moment.

■ Légumes :

- 4 pièces de radis émincées
- 4 pièces de pois gourmand en julienne (blanchis)
- 4 feuilles de shiso en julienne
- 40 g de petits pois ou edamame (écossés)
- 1 avocat (en dés)

Dressage

- Caviar de Sologne (environ 10-20 g par pers)
- Œufs de saumon (environ 10-20 g par pers)
- 1 poignée de pousses de shiso
- 1 pièce de sudachi ou yuzu
- Un peu d'huile d'olive

1 - Trancher le saumon mariné, le mettre sur une assiette.

2 - Disposer harmonieusement les légumes sur le saumon.

3 - Arroser la tranche de saumon avec la sauce ponzu.

4 - Décorer avec quelques pousses de shiso, ajouter les œufs de saumon, le caviar, et la julienne d'œufs...

5 - Arroser le tout d'un peu d'huile d'olive.

Le Bœuf En duo d'Enoki et Haricot vert façon Maki caramélisé, jus perlé au Teriyaki
par Tomonori Danzaki et Eric Bouchenoire du restaurant Dassaï - Joël Robuchon.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 fines tranches d'entrecôte
- 1 botte de champignon enokis
- 200 g d'haricots verts blanchis
- Un peu de Wasabi rappé (même un tube de wasabi peut être utilisé)
- Sansho (poivre Japonais)
- 150 g sauce Teriyaki
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à café de miel
- 30 g d'huile d'olive
- 300 g de shitaké, hon-shimeji, etc...
- 2 cuillères à café de saké Dassaï 50
- 40 g de salade de shungiku (ou riquette)
- Un peu de shichimi
- 1 dl d'huile d'olive

La préparation

■ **Maki de Bœuf :**

- 4 fines tranches d'entrecôte
- 1 botte de champignons enokis
- 200 g d'haricots vert blanchis
- Un peu Wasabi rappé (même un tube de wasabi peut être utilisé)
- Sansho (poivre Japonais)

1 - Mettre la tranche d'entrecôte sur le film, et appliquez du wasabi à l'aide pinceau sur du bœuf tranché et Poivrer (sansho).

- 2 - Déposer les enokis et haricots verts sur les tranches de bœuf, en suite roulez avec le bœuf.
Conserver les rouleaux (Maki) au réfrigérateur.

■ **Teriyaki Sauce :**

- 150 g Sauce Teriyaki
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à café de miel
- 30 g huile d'olive

1 - Mettez tous les ingrédients dans un bol et mélangez bien avec un fouet.

Le Bœuf En duo d'Enoki et Haricot vert façon Maki caramélisé, jus perlé au Teriyaki.
牛肉とエノキ、インゲンの巻き仕立てのソテー 照り焼き風

Cuisson et Dressage :

- 300 g de shitake, hon-shimeji, etc...
 - 2 cuillères à café de saké Dassaï 50
 - 40 g de salade de shungiku (ou riquette)
 - Un peu de shichimi
 - 1 dl d'huile d'olive
- 1 - Préchauffer au four à 250 degrés.
 - 2 - Sur une feuille d'aluminium, déposer les champignons, arroser avec un filet d'huile d'olive et le sel et le poivre. Former en papillote, en suite déposer au feu pendant environ 7 minutes.
 - 3 - Enlevez l'emballage de maki et saler et poivrer (sansho).
 - 4 - Chauffer la poêle, verser un filet d'huile d'olive, et cuir les makis. Coloriser rapidement le tout. Ajoutez une petite quantité de sauce Teriyaki, caraméliser-le tout.
 - 5 - Couper le maki et déposez-le sur une assiette, puis disposer harmonieusement les champignons et la salade.
 - 6 - Parsemer un peu de shichimi, huile olive et sauce Teriyaki.

Soupe de fraises et de rhubarbe, jus de fraises et perles du Japon par Benoit Castel.



Ingrédients :

Le jus de fraises

1 kg de fraises
200 g de sucre

La rhubarbe pochée à la vanille

1 kg de rhubarbe
1 l d'eau
250 g de sucre
1 gousse de vanille

Les perles du Japon

50 g de perles du Japon
2 l d'eau

Préparation

Le jus de fraises

- Mettre les fraises et le sucre au bain-marie dans un cul de poule.
- Filmer et laisser au bain-marie pendant 2 h.
- Filtrer et réserver au frais.

La rhubarbe pochée à la vanille

- Eplucher la rhubarbe.
- Détailler des tronçons légèrement biseautés.
- Mélanger l'eau, le sucre et la vanille, faire bouillir le sirop.

- Plonger la rhubarbe dans le sirop, éteindre le feu puis laisser refroidir.
- Réserver au froid.

Les perles du Japon

- Faire bouillir l'eau et y jeter les perles du Japon. Remuer de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient translucides.
- Dresser chaque assiette avec le jus de fraises, la rhubarbe pochée et les perles du Japon.

Crumble et compotée de fraises/rhubarbe par Benoit Castel.



Ingrédients :

Le Crumble

- 150 g de beurre (bien froid)
- 150 g de sucre
- 30 g de poudre d'amande
- 120 g de farine
- 5 g de vanille en poudre

La Compotée de fraises/rhubarbe

- 900 g de fraises
- 600 g de rhubarbe
- 300 g de sucre
- 1 jus de citron

Préparation

Le Crumble

- Mettre tous les ingrédients dans le robot puis mixer avec la lame.
- Mélanger jusqu'au sablage.
- Etaler sur une plaque avec du papier cuisson.
- Cuire au four à 150°C pendant 15 à 20 mn.

La Compotée de fraises/rhubarbe

- Couper les fraises en deux.
- Eplucher la rhubarbe et la couper en morceaux.
- Ajouter le sucre avec le citron et faire compoter doucement.
- Débarrasser la compotée dans un plat.
- Parsemer le crumble cuit sur le dessus.
- Repasser au four 15 mn à 170°C.

Gâteau chocolat de fin d'année, biscuit tendre au chocolat et fruits secs par Benoit Castel.



Ingrédients :

Biscuit

Beurre 70 g
Chocolat 45 g
Oeuf 60 g
Sucre 75 g
Farine 20 g
Levure chimique 1 g
Noisettes grillées
et concassées

Crème « chocolat »

(à faire la veille)

Crème liquide 400 g
Chocolat au lait 300 g

Caramel

Sucre 60 g
Crème liquide 90 g
Beurre salé 30 g

Préparation

Biscuit

- Faire fondre le beurre et le chocolat, ajouter le sucre, mélanger avec les œufs puis ajouter la farine tamisée avec la levure.
- Verser dans un moule beurré et fariné.
- Parsemer avec les noisettes concassées.
- Cuire à 170 °C pendant 8 mn.

Crème « chocolat » *(à faire la veille)*

- Faire bouillir la crème, verser le chocolat, bien mélanger au fouet.
- Puis réserver au frigo, jusqu'au lendemain.
- Le lendemain, faire monter la préparation au batteur doucement.

Caramel

- Cuire le sucre à sec, « décuire » avec la crème liquide.
- Ajouter le beurre.
- Faire refroidir.

Montage

- Disposer le biscuit sur un carton ou un plat.
- Dresser des quenelles de crème chocolat.
- Parsemer des éclats de noisettes caramélisées, des suprêmes d'agrumes... et quelques zestes d'orange confits.

Confiture de Granola par Benoit Castel.



Ingrédients :

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 kg de pommes | 40 g noix |
| 1,2 l d'eau | 40 g de dattes émincées |
| 500 g de sucre + 100 g de sucre (pour la pectine) | 40 g d'abricots émincés |
| 6 g de pectine | 40 g de figues émincées |
| 40 g de noisettes torréfiées et concassées | 40 g de raisins blonds |
| 40 g d'amandes brutes concassées et torréfiées | 1 zeste d'orange |
| 40 g de pistaches | 1 zeste de citron |
| | 1 pointe d'épices à pain d'épices |

Préparation

Jus de pommes

- Couper les pommes en 4 puis les mettre dans l'eau, porter à ébullition et cuire doucement pendant 30 mn.
- Laisser refroidir dans l'eau puis filtrer le jus de pommes sans presser.

Confiture

- Faire bouillir le jus de pommes (700 g) et le sucre pendant 3 mn, ajouter la pectine avec 100 g de sucre.
- Emincer les fruits secs et réserver.
- Porter à ébullition, ajouter les fruits secs et moelleux, les zestes et les épices.
- Porter à ébullition pendant 3 mn.
- Mettre en pot.

Le chou kale farci de ris de veau et cédrat confit par Amandine Chaignot.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 feuilles/assiette de Chou kale
- 100 g de Noix de cajou
- 100 g d'Oignons
- 200 g de Ris de veau
- 100 g de Jus de volaille
- 200 g d'Emulsion poulette
- 1 Cédrat confit

La veille dégorger les ris dans l'eau glacée.

- Blanchir les ris et les refroidir à l'eau glacée.
- Réserver les feuilles de chou kale et les blanchir brièvement 1 minute à l'eau bouillante salée, puis les refroidir dans de l'eau glacée.
- Tailler les ris de veau en dés et les réserver.
- Tailler le cédrat confit en fines tranches.
- Torrifier les noix de cajou et les concasser.
- Ciseler l'oignon et le faire suer au beurre, ajouter les ris de veau et rôtir quelques minutes.
- Garnir les feuilles de kale avec le mélange ris de veau/ oignon cajou.
- Au moment : faire revenir les feuilles dans une noisette de beurre moussé.
- Sur chaque assiette dresser 3 feuilles de chou, ajouter sur chacune un quartier de cédrat confit et saucer avec le jus de volaille et émulsion poulette.

Foie gras fumé-rôti, mousse de lentilles à l'oseille par Amandine Chaignot.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 g d'escalopes de foie gras
- 50 g d'oseille mini
- 100 g de lentilles
- 100 g de crème liquide
- 100 g d'oignons
- 100 g de carottes
- 80 g d'oignons grelots
- 100 g de jus de volaille

Faire fumer 5 minutes les escalopes de foie gras et les refroidir rapidement.

- Cuire les lentilles avec les carottes et l'oignon. Lorsqu'elles commencent à s'écraser, ajouter la crème, enlever la carotte et l'oignon et mixer au thermomix. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement, débarrasser dans un siphon et réserver au chaud.
- Eplucher les oignons grelots et les cuire entiers avec une cuillère d'eau et une noisette de beurre à couvert.
- Au moment : poêler les foies gras 3 minutes de

chaque côté.

- Colorer les oignons en poussant un peu la coloration
- Sur chaque assiette dresser : le foie gras poêlé, le siphon lentille, puis les oignons brûlés et les pousses d'oseille
- Terminer avec le jus de volaille et un tour de moulin à poivre puis les pousses d'oseille.



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la crème glacée au panais

700 g de Lait de cuisson du panais
300 g de Crème
100 g de Sucre
30 g de Glucose atomisé
120 g de Jaune
5 g de Stabilisateur
400 g de Purée de panais

Pour le crémeux chocolat blanc fromage blanc

500 g de Crème fleurette
500 g de Lait entier

200 g de Jaune d'œuf
100 g de Sucre semoule
550 g de Couverture ivoire
500 g de Fromage blanc

Pour le crumble noisette

500 g de Beurre pommade
500 g de Sucre cassonade
250 g de Farine
250 g de Poudre de noisette

Pour la cristalline café

300 g de Glucose
450 g de Fondant
Café grain en quantité suffisante

Crème glacée au panais.

- Cuire le panais dans du lait puis mixer. Faire chauffer le reste du lait du panais et la crème. Une fois chaude, incorporer le mélange sucre glucose atomisé et stabilisateur en pluie fine tout en remuant. Atteindre l'ébullition et cuire à l'anglaise à 82°C avec les jaunes. Puis ajouter la purée de panais mixer et stocker en paco.

Crémeux chocolat blanc fromage blanc.

- Faire bouillir le lait et la crème, puis cuire à l'anglaise avec les jaunes et le sucre. Réaliser une émulsion avec la couverture ivoire. Stocker au froid positif pendant au moins 5h. Puis mélanger avec le fromage blanc.

Crumble noisette.

- Mélanger le beurre et le sucre au batteur avec la feuille puis incorporer la farine et la poudre de noisette préalablement torréfiée. Passer au crible puis cuire au four ventilé à 180°C.

Cristalline café.

- Cuire le fondant et le glucose à 155°C puis incorporer les grains de café, laisser refroidir sur silpat puis mixer. Saupoudrer à la passette une couche fine et homogène. Enfourner à 180°C jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Dos de chevreuil parfumé aux agrumes, raviole de pommes vertes, fricassée de châtaignes au céleri branche par Stéphane Gaborieau.



Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 dos de chevreuil (levé en filet)
- 4 pommes vertes
- 1 jus de citron
- 150 g de sucre
- 400 g de châtaignes
- 1 branche de céleri
- 1 dl de bouillon de pot au feu
- 50 g de beurre
- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 1 citron

La sauce gibier.

- Faire rôtir les os.
- Dégraisser, ajouter une garniture aromatique puis déglacer au vin de Xérès.
- Faire réduire à sec.
- Ajouter le vin rouge, réduire de nouveau et mettre du fond de veau.

La raviole de pommes aux châtaignes.

- Tailler les pommes en tranches fines.
- Les faire pocher avec le sucre et le jus de citron.
- Préparer la fricassée de châtaignes avec le céleri branche.

- Déglacer au jus de pot au feu.

La purée d'agrumes.

- Blanchir trois fois (départ toujours à l'eau froide).
- Mettre 300 g de sucre dans 1,5 l d'eau.
- Ajouter les fruits puis laisser cuire 1 heure.
- Mixer le tout ensemble pour obtenir une crème épaisse.

Tarte aux pralines par Stéphane Gaborieau.



Ingrédients pour 8 personnes :

Pâte sucrée

160 g de beurre
160 g de sucre semoule
6 jaunes
375 g de farine
1 gousse de vanille

Appareil à pralines

400 g de pralines (concassées)
5 dl de crème

- Faire bouillir la crème. Ajouter les pralines.
- Laisser cuire pendant 20 minutes afin d'obtenir un appareil plus épais.
- Etaler la pâte dans un cercle.
- La faire reposer au frigo 1 heure.
- L'enfourner à 180°C pendant 30 minutes.
- Ajouter l'appareil et laisser cuire encore 10 bonnes minutes.



Ingédients pour 4 personnes :

- 4 rouelles ou tranches de gigot (tranchées par votre boucher, garder le jus)
- 50 g de chapelure non fine
- 1 botte de persil frisé
- ½ botte de romarin
- 1 cuillère d'huile arachide

Saveurs carottes

- 1 botte de chaque carotte fane de saison... carotte jaune, violette, grelots, blanche (de Joël Thiebault)...

Purée de carottes

- 400 g de carottes
- 50 g de beurre

Prendre les 4 tranches de gigot préparées par votre boucher de 150 à 180 g.

Croustillant romarin.

- Faire sécher le persil frisé et le romarin (au four), hacher le tout pour faire une « panure » pas trop fine, donc croustillante.

La Purée de carotte.

- Faire une purée de carotte classique, ajouter une noix de beurre pour la rendre onctueuse.

Saveurs carottes.

- Faire cuire les carottes entières al dente.
- Puis tailler une julienne avec les carottes de plusieurs couleurs.

Cuissons du gigot.

- Faire cuire à la poêle ou à la plancha les rouelles, la cuisson en fonction de votre goût. Une fois cuite, panner vos tranches avec le croustillant de romarin d'un seul côté ; le côté à présenter.
- Ajouter sur votre assiette les trois déclinaisons de carottes :
 - la julienne légèrement assaisonnée d'une vinaigrette et mélangée aux herbes,
 - la purée de carottes,
 - la petite fricassée de carottes fanes grillées à la plancha.
- Pour le jus, un jus d'agneau réduit (faire réduire dans une casserole les os et épluchures du gigot) avec quelques brins de romarin, et monter au beurre.

Rizzoto aux petits légumes du marché, huile de truffe blanche par Jérôme Gangneux.



Ingrédients pour 4 personnes :

Rizzoto Arborio (200 g)

1 oignon

1 feuille de laurier

1 branche de thym

½ L de bouillon (légumes)

250 g de beurre

30 g de parmesan

Petits légumes du marché

(préférence de Joël Thiebault)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 petits oignons blancs nouveaux avec tiges

1 cuillère à soupe d'huile de truffe blanche

Gros sel, sel fin, poivre du moulin.

- Faire suer dans une sauteuse, les oignons hachés avec de l'huile d'olive, sans coloration, ajouter le riz, la feuille de laurier, la branche de thym, faire éclater le riz, puis ajouter le bouillon à hauteur.
- Laisser cuir doucement sans remuer, puis ajouter du bouillon au fur et à mesure de la cuisson. Arrêter la cuisson quand le bouillon est absorbé et le riz cuit al dente.
- A feu doux, ajouter au riz du beurre au fur et à mesure, « monter au beurre » pour que celui-ci devienne très onctueux.
- Au dernier moment ajouter le parmesan râpé et l'huile d'olive de truffe blanche.
- Les légumes ont été épluchés, cuits, soit les faire poêler à la plancha, ou les faire cuire juste à la vapeur.
- Ajouter les herbes et les copeaux de parmesan... et servir.



Ingédients pour 4 personnes :

- 2 bottes d'asperges vertes
- 300 g de morilles fraîches
- 20 ml d'huile d olive d'assaisonnement
- Poivre du moulin
- Fleur de sel
- 100 g de mouron des oiseaux
- 100 g de corne de cerf
- 100 g de pousse de moutarde frisée fine
- 30 ml de jus de volaille
- 10 ml de vinaigre de xérès
- 60 g d'échalote cuisse de poulet
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym

Ecussonner les asperges vertes, les laver puis les cuire dans une eau frémissante bien salée. Une fois cuites les refroidir directement dans de la glace pilée.

- Gratter les morilles et les rincer plusieurs fois, ciseler une échalote, faire revenir les échalotes au beurre puis ajouter les morilles. Cuire a feu doux pendant 30 minutes à couvert.
- Laver les petites pousses de salade, les assaisonner d'huile d'olive et de xérès, ajouter la fleur de sel et le poivre du moulin.
- Pour le dressage, faire rouler les asperges vertes dans les morilles, les monter à température, puis dresser sur l'assiette ou sur le plat en rajoutant le petit mélange de pousses à part ou sur l'assiette.

Gravlax de canard, agrumes de Bachès, vinaigrette acidulée par Gabriel Grapin.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 magrets entiers
- 1 pomelo rouge
- 3 oranges
- 1 citron jaune
- 4 citrons verts
- 2 cœurs de romaine
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique*
- 150 g de sel fin
- 150 g de gros sel
- 100 g de sucre
- 50 g poivre mignonnette
- 1 botte de coriandre
- 1 botte de persil plat

Parer et cadrer le magret.

Le colorer et réserver.

- Mélanger gros sel, sel fin, sucre, zeste, jus, poivre.
Rouler dans la préparation.
Laisser mariner 2h30.
A l'issue du repos, rincer à grande eau, sécher, réserver.
- Peler à vif, lever les suprêmes d'agrumes, et réserver
- Réaliser la vinaigrette : mélanger le jus de 2 oranges (réduit $\frac{3}{4}$), monter l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, les herbes fraîches et poivre.
- Laver la salade et la couper.
- Dressage

Perdreux gris à la broche, tatin de légumes et poêlée de champignons du moment par Gabriel Grapin.



Ingrédients pour 4 personnes :

4 perdreaux entiers non vidés
1 foie gras frais entier
1/4 litre de jus de volaille
3 pommes
2 coings
1/4 potiron
400 g de champignons (cèpes, girolles, trompettes,...)
Sel fin, poivre grain*
Beurre*

Huile d'olive*
Baies de genièvre*
Thym*
Ail*
Laurier*
Carotte*
Oignon*
Clou de girofle*

Laver, éplucher, trancher à la mandoline les légumes de la tatin (pomme, coing, potiron). Assaisonner individuellement les légumes.

- Beurrer un moule, déposer une feuille de papier sulfurisé au fond du moule. Déposer des couches de légumes dans l'ordre les légumes (coing, potiron, pomme, etc...). Mettre au four à 160°C pendant 1h30.
- Rôtir les perdreaux dans une cocotte en fonte avec beurre et huile. Marquer les perdreaux sur chaque face. Après coloration mettre au four pendant 5min à 200°C.

Sortir du four et laisser reposer 10 min. Lever les cuisses et les suprêmes. Dans la cocotte faire revenir les carcasses, déglacer au cognac et mouiller au jus de gibiers. Passer la sauce au chinois, rectifier l'assaisonnement.

- Dressage.

Magret de canard, mini-fenouils braisés à l'orange, agrumes de Bachès et légumes printaniers par Gabriel Grapin.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 magrets de canard
- 3 oranges bigarades
- 12 mini-fenouils
- 100 g de pousses de fenouil pourpre
- 10 g sel fin
- De la fleur de sel
- Du poivre du moulin
- 20 ml d'huile d'olive
- 50 g mini carotte
- 50 g de mini navet

Dégraissier légèrement le magret de canard, l'assaisonner et le laisser mariner dans un peu de jus d'orange et de jus de citron.

- Peler à vif les oranges, les mettre de côté au frigo et réserver les jus.
- Dans une poêle chaude, verser un trait d'huile d'olive et faire rouler les mini-fenouils ainsi que les carottes et les navets sans trop de coloration. Assaisonner et déglacer au jus d'orange, laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- Dans une poêle chaude colorer les magrets du côté gras puis les retourner jusqu'à obtenir une coloration uniforme, terminer la cuisson au four.
- Préparer les pousses de salade. Les assaisonner et réaliser le dressage de l'assiette en tranchant le magret dans la largeur. Ajouter les segments d'orange et les pousses, assaisonner, déglacer la poêle avec un peu de jus d'orange et déposer un léger cordon de sauce autour de l'assiette.

Canette de Challans rôtie et farcie à l'ancienne par Marc Haeberlin.



Température : 200°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 60 + 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 jeune canette de
1 kg, prête à rôtir
1 grosse carotte
2 courgettes
12 petites pommes
de terre fermes
(«rattes»)
12 petits oignons,
épluchés

4 cl de vin blanc
sec
½ litre de fond de
volaille
Sel, poivre
Basilic
1 branche de thym
1 gousse d'ail non
épluchée

La farce.

- Au hachoir équipé d'un disque à hacher fin, passez le petit-pain, le basilic, l'échalotte, les foies de volaille, le lard et le blanc de poulet. Assaisonnez, rajoutez l'œuf puis mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Salez et poivrez l'intérieur de la canette, remplissez-la avec la farce et cousez. Fixez les ailes et les cuisses contre le corps de l'animal.
- Epluchez la carotte puis découpez-la en petits bâtons. Même chose avec les courgettes.
- Blanchissez les rattes 10 min dans l'eau salée, laissez-les refroidir puis épluchez-les.
- Préchauffez le four à 200°C, réglage de l'humidité sur 60%.
- Epicez aussi la chair extérieure de la canette, mettez-la dans un plat profond en fonte et faites-la rôtir au four pendant 1h.
- Enlevez ensuite la graisse rendue à la cuisson, arrosez avec le vin blanc et le fond de volaille, ajoutez les légumes, l'ail et le thym, puis faites cuire le tout pendant 30 min, réglage du four inchangé.

La farce

1 petit pain ramolli dans le lait

1 œuf

1 branche de basilic

1 échalotte

2 foies de volaille

100 g de lard

1 blanc de poulet

- Si nécessaire, relevez le jus de cuisson.
Vous pouvez servir la canette directement dans son plat, garnie de tous les légumes et des feuilles de basilic.
Si la saison s'y prête, des cèpes brièvement sautés à l'huile d'olive forment un savoureux accompagnement.



Température : 200°C
Taux d'humidité : 60%
Cuisson : 60 à 75 min

Ingédients pour 6 personnes :

La farce

1 petit pain au lait
1 échalotte
50 g de lard
100 g de viande d'agneau
1 bouquet de persil
Sel, poivre
1 branche de thym
1 œuf

La farce.

- Au hachoir équipé d'un disque à hacher fin, passez le petit pain, l'échalotte, le lard, la viande d'agneau et le persil. Assaisonnez avec le sel et le poivre, rajoutez un peu de thym frais haché, rajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Etalez l'épaule d'agneau désossée, salez-la et poivrez-la, répartissez la farce dessus. Roulez l'épaule, ficelez-la puis badigeonnez-la au pinceau avec de l'huile d'olive.
- Découpez les pommes de terre en tranches de 3 mm d'épaisseur.
- Coupez le poireau et l'oignon en tranches fines puis faites les blondir dans l'huile d'olive. Salez et poivrez les tranches de pommes de terre, puis mélangez-les au poireau et à l'oignon. Versez ces légumes dans un moule résistant au four puis arrosez-les avec le vin blanc et le fond de volaille.
- Préchauffez le four à 200°C, réglage de l'humidité sur 60%.

1 épaule d'agneau désossée de 800 g à 1 kg
(confiez la préparation à votre boucher)
100 ml d'huile d'olive
600 g de pommes de terre Charlotte, épluchées
1 oignon
1 poireau
4 cl de vin blanc sec
1/4 de litre de fond de volaille

- Salez et poivrez l'épaule d'agneau roulée, déposez-la sur le lit de pommes de terre puis faites cuire pendant 60 à 75 min dans le four préchauffé.
- Retirez le fil, découpez l'épaule en tranches que vous déposerez à nouveau sur les pommes de terre. Parfumez le jus de l'agneau avec un peu de thym frais et servez-le dans une saucière en accompagnement.

Dorade cuite à la vapeur d'algues, sauce antiboise par Marc Haeberlin.



Température : 90°C

Taux d'humidité : 100%

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

2 dorades de 600 g
chacune, vidées,
écaillées et lavées
300 g de varech
(commandez-le à votre
poissonnier ou utilisez
à la place 30 g de
feuilles de nori séchées)
2 tomates
1 c. à soupe de grains
de coriandre

Jus d'un citron
Sel, poivre
1 bouquet de persil
1 branche de basilic
1 branche
d'estragon
1 branche verte de
coriandre
4 cl d'huile d'olive

Préchauffez le four à 90°C,
100% d'humidité.

- Salez les dorades sur les 2 faces, ne les poivrez pas. Sur une plaque à pâtisserie, étalez les algues et posez les dorades dessus. Faites-les cuire 20 min puis, au sortir du four, poivrez-les avec du poivre fraîchement moulu.
- Retirez le pédoncule des tomates puis découpez-les en petits dés réguliers.
- Dans le mixeur, versez le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, le poivre, l'estragon, les grains et les feuilles de coriandre, les feuilles de basilic,

le persil lavé dont vous n'aurez gardé que les bouquets, puis réduisez ces ingrédients en purée pendant 2 min. Versez cette purée dans une saucière et rajoutez-lui les dés de tomate.

- Servez cette sauce froide en accompagnement des dorades. Si vous le souhaitez, accompagnez-les de pommes de terre, de préférence d'une variété qui demeure dure une fois cuite, les «rattes».

Pêches de vigne pochées au porto et aux épices par Marc Haerberlin.



Température : 90°C

Taux d'humidité : 100%

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

12 pêches de vigne bien mûres

150 g de sucre

1 anis étoilé

1 bâton de cannelle

1 bâton de vanille partagé en deux

1 tranche de citron

2 cl de Grand Marnier

1/4 de bouteille de porto

- Mettez les pêches avec toutes les épices, le Grand Marnier, le porto et le sucre dans un sachet de cuisson étanche. Fermez bien le sachet et de manière étanche. Si possible scellez-le avec un appareil à souder les sacs plastiques ou obturez-le sous vide.
- Préchauffez le four à 90°C, réglage de l'humidité sur 100%.
- Déposez le sachet ou la terrine sur la grille du four préchauffé puis faites cuire les pêches pendant une demi-heure.
- Laissez refroidir. Retirez les pêches tièdes puis épluchez-les.
- Servez les pêches encore tièdes accompagnées de glace à la cannelle.

Rghaïfs Galettes feuilletées aux oignons et aux poivrons par Fatéma Hal.



Préparation : 40 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients :

10 feuilles de brick

40 cl d'huile d'arachide

2 oignons

2 poivrons

1/2 cuil. à café de sel

1/2 cuil. à café de poivre noir

- Épluchez et coupez les oignons en petits dés. Lavez et coupez les poivrons en petits dés.
- Dans une poêle, versez de l'huile et faites revenir les oignons et les poivrons coupés, le sel et le poivre. Laissez mijoter pendant 15 min.
- Pendant ce temps, prenez vos feuilles de brick. Formez des disques de 5 cm de diamètre. Prenez un peu de farce et garnissez un disque de pâte. Repliez la pâte autour de la farce, placez la farce enveloppée dans sa pâte dans un autre disque et recommencez l'opération une troisième fois en huilant à chaque pliure.
- Aplatissez les rghaïfs farcis et faites-les dorer dans une poêle en fonte huilée quelques minutes de chaque côté, ou faites-les cuire au four 15 mn.

Poulet fermier à la courge et au miel par Fatema Hal.



Ingrédients pour 6 personnes :

6 morceaux de poulet fermier
2 c. à s. d'huile
2 oignons
3 bâtons de cannelle
1/2 c. à c. de sel
1/4 c. à c. de poivre
1 grosse pincée de pistils de safran
50 cl d'eau

Pour la courge
1 kg de courge
1 c. à s. de smen ou, à défaut, du beurre fondu
25 cl d'eau
1 c. à s. de miel ou de sucre
1/2 c. à c. de cannelle
100 g de grains de sésame

Préparation

- Dans une marmite, mettre le poulet et l'huile. Ajouter les oignons râpés, le bâton de cannelle, le sel, le poivre et le safran. Mélanger et saisir à feu vif en retournant la viande pour qu'elle dore sur toutes les faces. Verser l'eau autour des morceaux de poulet. Porter à ébullition. Rectifier l'assaisonnement, baisser le feu et laisser mijoter 45 min.
- Pendant ce temps, éplucher la courge et la couper en petits morceaux. La plonger dans l'eau salée et faire cuire à gros bouillons pendant 20 min. Ou mieux la faire cuire au four à vapeur.
- Égoutter ensuite la courge dans une passoire et l'écraser en purée.
- Dans une poêle, faire revenir la purée de courge avec le beurre et la cannelle pendant environ 15 min jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée et que la courge ait pris une teinte caramel. Ajouter le miel et une cuillère à café De ras El Hanout puis continuer à remuer pendant 7 à 8 min.
- Dans un plat, dresser les morceaux de poulet au milieu. Verser la purée dessus, entourer de sauce et parsemer de grains de sésame préalablement grillés.

Poulet fermier aux figues et aux noix par Fatéma Hal.



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le poulet

1 poulet fermier coupé en 8
2 oignons
½ cuil. à café de poivre
2 bâtons de cannelle
¼ de cuil. à café de
filaments de safran
½ cuil. à café de sel
1 bouquet de coriandre
½ cuil. à café de gingembre
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
25 cl d'eau

Pour les figues

500 g de figues séchées
1 cuil. à café de cannelle

½ cuil. à café de gingembre
¼ cuil. à café de noix
de muscade
1 pincée de sel
½ cuil. à café de poivre
1 cuil. à soupe d'eau
50 g de beurre
1 cuil. à soupe de miel
1 cuil. à café d'eau de fleur
d'oranger
100 g de noix
30 g de pignons de pin

Pour le dressage

Une dizaine de cerneaux
de noix

- Dans une cocotte en fonte, mettre les morceaux de poulet, l'huile, les oignons émincés, le gingembre, le safran et le sel ainsi que la coriandre hachée. Verser l'eau et faire cuire la volaille pendant 45 min, en remuant de temps en temps. Vérifier la cuisson : le poulet doit être moelleux à l'intérieur.
- Laver les figues fraîches et les couper en deux.
- Dans un saladier, mettre les épices, le sel, le poivre et l'eau. Mélanger. Ajouter les figues et laisser macérer pendant 1 h. Cette macération est conseillée mais, si l'on est pressé, nul doute que l'on peut s'en passer.
- Faire dorer les figues aux épices dans une poêle avec le beurre. Ajouter le miel et les pignons grillés et laisser 7 min sur le feu.
- Quand le poulet est prêt, disposer les morceaux sur un plat et arroser avec la sauce de la cocotte. Garnir avec les figues et parsemer de cerneaux de noix entiers.

Cornes de gazelle par Fatema Hal.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg d'amandes moulues
- 300 g de sucre en poudre
- 4 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 150 g de beurre fondu
- 4 œufs
- Arôme d'amande naturelle
- Graines de sésame

Préparation

- Dans un saladier, mélanger les amandes moulues et le sucre. Séparer le blanc du jaune des 4 œufs. Ajouter les blancs dans votre saladier. Faire fondre le beurre. Pétrir la pâte d'amandes en y ajoutant l'eau de fleur d'oranger et le beurre fondu. Former des boules de la grosseur d'une noix et les rouler en forme de cigare.
- Mettre dans une assiette plate les jaunes d'œufs restants. Et dans une autre assiette les graines de sésame.
- Envelopper les petits cigares de jaune d'œuf, puis de graines de sésame. Et recourber chacun d'entre eux en forme de croissant de lune.
- Les mettre sur une plaque et les enfourner 10 min à 150°C (th. 5). Les cornes de gazelle doivent être à peine dorées.

L'œuf poché, Velouté de Cèpes et Râpé de truffes Mélanosporum par Patrice Hardy.



Ingrédients pour 12 personnes :

12 œufs fermiers du jour

Pour le velouté de cèpes

900 g de cèpes

Oignons doux

1,5 dcl de fond blanc de volaille (cube)

5 dcl de crème liquide

80 g de beurre ½ sel

Pour la finition

3 dcl de Lait

1 dcl de jus de truffe

1 tranche de pain de mie noir (croûtons)

Huile de truffe maison, sel fin, poivre du moulin

Le Velouté.

- Nettoyer les cèpes, les couper selon la grosseur et les colorer à l'huile, réserver-les.
- Eplucher et émincer les oignons doux. Les faire suer avec du beurre dans une poêle, ajouter les cèpes, mélanger, assaisonner, mouiller avec le fond blanc de volaille à hauteur, cuire une dizaine de minutes.
- Verser ensuite dans le thermomix Vorwerk avec la crème liquide et mixer en chauffant. Rectifier l'assaisonnement en poivre et sel à votre convenance.
- Tailler les croûtons en carré (5 sur 5 mm), les cuire au beurre clarifié à la poêle.
- Ciseler la ciboulette et réserver.

Les œufs.

- Pocher les œufs dans l'eau vinaigrée, éponger-les et les maintenir au chaud...
- Monter l'émulsion truffée.

Dressage.

- Prendre des assiettes creuses chaudes, verser le velouté de cèpes, puis l'œuf poché.
- Saler et donner quelques tours de moulin à poivre (à votre convenance) et rajouter l'émulsion truffée.
- Parsemer avec quelques croûtons et un filet d'huile de truffe et la ciboulette ciselée.

Velouté de champignons, œuf mollet, émulsion parfumée et râpé de truffes d'été de la Saint-Jean par Patrice Hardy.



Ingrédients pour 8 personnes :

500 g de Champignons de saison
(Mélange de cèpes, de champignons de Paris...)
80 g duxelles de champignons
1 oignon blanc
1 gousse d'ail nouveau
25 g de beurre ½ sel
300 g de crème fleurette
300 g de lait entier
7 g de Fleur de sel
10 œufs
50 g de truffes de la Saint-Jean
Emulsion parfumée
25 amandes fraîches
Fines herbes (facultatives)

- Cuire des œufs mollets.
Selon leur grosseur, les plonger dans l'eau bouillante pendant 4 à 5 minutes et refroidir.
Ecaler délicatement. Réserver à température.
- Eplucher et laver rapidement les champignons.
- Eplucher l'oignon et l'ail. Emincer l'oignon, le faire suer avec du beurre sans coloration.
Ajouter les champignons et l'ail, mouiller avec la crème et le lait, assaisonner et cuire.
- Ensuite, passer l'ensemble au bol mixeur, voire Thermomix, avec une noix de beurre ½ sel et rectifier l'assaisonnement. Il est important de garder la préparation au chaud.

Dressage.

- Duxelles / Emulsion parfumée / amandes fraîches / Ciboulette ciselée / Huile de truffe maison / Truffe d'été râpée...

Pavé de maigre vapeur en écailles, vinaigrette tomates et asperges par Patrice Hardy.



Ingédients pour 8 personnes :

1.2 kg de maigre en filet (environ 0.150 gr/personne)
400 g de carottes
400 g de courgettes
Fleur de sel

Pour la vinaigrette tomates

60 g de moutarde de Meaux
50 g de vinaigre de xérès
10 g de pulpe de tomate
70 g d'huile d'olive 1^{ère} pression
100 g de dés de tomates de variétés anciennes
80 g de dés de fenouil
½ botte de basilic thaï frais
16 pièces de câpres à queues
24 pointes d'asperges vertes

Demander directement à votre poissonnier de vous trancher de beaux pavés de maigre.

- Canneler les courgettes et les carottes. Les blanchir quelques minutes à l'eau salée puis les refroidir.
- Assaisonner les pavés de maigre et dresser les carottes et les courgettes avant de mettre en cuisson au four vapeur.
- Réaliser la vinaigrette en direct.

- Blanchir les asperges à l'eau salée. Bien les refroidir pour garder la couleur. Remettre à température au four quelques minutes avant de servir.

Dressage.

- Avec herbes frites et émulsion de crustacés.

Bouillon de canard, foie gras et condiment tamarin par William Ledeuil.



Préparation : 1 h 00

Cuisson : 2 h 00

Ingrédients pour

4 personnes :

Pour le bouillon

4 dl bouillon de canard
(réalisé comme un pot au
feu de cuisse de canard)

1 bâton de citronnelle
coupé en 2

1 feuille de citronnier

3 c à s sauce soja clair

1 c à s vinaigre de pomme

Pour les légumes

2 shiitakes

1 navet Kabu

Quelques feuilles de cœur
chou de printemps

½ oignon rouge cuit au four

2 tiges de basilic thaï

1 tige Rao ram

2 tiges de coriandre

1 tige de cive chinoise

Pour le condiment Tamarin

0,5 dl vinaigre riz

0,5 dl mirin

20 g tamarin

1 cas huile sésame

Pour le foie gras

150 g de foie gras

Mélange de poivre du Népal et
poivre sauvage de Madagascar

Fleur de sel

Le bouillon.

- Porter à ébullition et assaisonner avec la sauce soja, le vinaigre de pomme. Infuser le bâton de citronnelle et la feuille de citronnier

Le condiment.

- Porter à ébullition le vinaigre de riz et le mirin, verser sur le tamarin.
- Mixer tous les ingrédients, ajouter l'huile de sésame et réserver au frais.

Les légumes.

- Émincer le shiitake, tailler le navet à la mandoline en fines lamelles.
- Effeuillez les pétales d'oignon rouge.
- Effeuillez la tige de basilic thaï, la coriandre et le Rao ram.
- Taillez en biseau la cive chinoise.

Le foie gras.

- Assaisonnez le morceau de foie gras sur toutes les faces avec les poivres et la fleur de sel. Laissez reposer pendant une heure.
- Essuyez le foie gras, taillez en cubes de trente grammes.

Dressage.

- Sauter rapidement les légumes dans un peu d'huile d'olive, assaisonner. Ils doivent rester croquants.
- Hors du feu ajouter la cive chinoise.
- Dans une assiette creuse, déposez une belle cuillère de condiment tamarin, disposez tous les légumes, le foie gras. Parsemez des différentes herbes. Versez pour finir le bouillon fumant.

Lieu Jaune de ligne, condiment citron Meyer par William Ledeuil.



Préparation : 1 h 00

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le lieu jaune

4 pavés lieu jaune de ligne
60 g de gingembre frais
3 tiges de citronnelle
4 feuilles de lime
1 piment doux
3 feuilles coriandre
Mélange sel-citronnelle
4 c. à s. d'huile d'olive

Pour le condiment

40 g de gingembre mariné
2 citrons Meyer
3 tiges cive chinoise
1 mangue verte
4 c.à.s de mirin
2 c. à s. d'huile d'olive

Condiment citron Meyer.

- Presser le jus des citrons Meyer. Bien retirer la peau blanche à l'intérieur et couper l'écorce en petits dés.
- Peler la mangue verte et couper la moitié en petits dés comme l'écorce de citron.
- Hacher le gingembre mariné.
- Émincer la cive chinoise
- Porter à ébullition le mirin et le jus de citron.
- Hors du feu, ajouter mangue verte, écorce de citron, gingembre.
- Laisser refroidir et ajouter l'huile d'olive et la cive chinoise.

Poisson.

- Préchauffer le four à 100°C
- Poser les pavés de lieu jaune côté chair sur le mélange sel-citronnelle 10 minutes.
- Rincer et poser sur du papier absorbant.
- Peler et émincer en julienne le gingembre frais.

- Couper la citronnelle en 2 dans le sens de la longueur.
- Prélever le coeur et émincer finement.
- Émincer finement la feuille de lime (ou feuille pousses de combawa)
- Éépiner et couper en rondelles le piment doux.
- Découper des rectangles de 20 cm dans les feuilles de bananier.
- Faire cuire 25 minutes les pavés de lieu jaune. Vérifier la cuisson.
- Réserver le lieu jaune et laisser reposer.

Finition.

- Poser 1 pavé de lieu jaune sur chaque feuille de bananier.
- Répartir le gingembre, la citronnelle, le piment, la coriandre, et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Sur chaque assiette, dresser 1 c. à s. de condiment Meyer.

Millefeuille de légumes par Enrico Masia.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 poivrons rouges
- 2 aubergines
- 3 courgettes
- 3 mozzarellas di Bufala
- Sel & poivre
- Huile d'olive extra vierge
- Pignons de pin
- 2 bottes de basilic
- Parmesan râpé

La cuisson des poivrons.

- Préchauffer le four à 200°.
- Laver les poivrons puis légèrement les arroser avec de l'huile d'olive.
- Placer dans un bac, puis mettre au four pendant 15 minutes environ.
- Retirer du four les poivrons et mettre un film alimentaire sur le bac puis laisser reposer.
- Une fois froids, enlever la peau et les graines des poivrons.

Les légumes à la plancha.

- Allumer la plancha thermostat 250°.
- Ensuite laver les aubergines et les courgettes puis les trancher dans la longueur d'une épaisseur d'environ 5 mm.
- Placer les tranches sur la plancha puis les retourner quand elles sont bien colorées (cuites).
- Conserver dans un saladier les tranches de courgettes et aubergines grillées et rajouter les poivrons épluchés.

- Légèrement assaisonner à votre convenance avec du sel et du poivre et un trait d'huile d'olive puis les conserver au froid.

Le pesto.

- Pour faire le pesto de basilic, il suffit de mettre dans un bol les feuilles de basilic, les pignons de pin, le parmesan râpé et un peu huile d'olive.
- Puis mixer jusqu'à obtenir une consistance homogène (rajouter de l'huile d'olive si nécessaire).

Le dressage.

- Couper les boules de Mozzarella en fines tranches.
- Utiliser 4 cercles d'environ 5 cm de diamètre.
- Faire des couches jusqu'en haut en rajoutant des feuilles de basilic frais entre chaque couche :
 - Aubergine
 - Courgette
 - Poivron
 - Mozzarella
- Puis mettre un film alimentaire et conserver au frais.

Osso Buco à la milanaise avec son risotto par Enrico Masia.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 osso buco de 250 à 300 g
- 1 céleri branche
- 1 carotte
- 1 demi oignon
- 50 g d'olives « Taggiasche »
- Du safran
- Sel / poivre
- 325 g de risotto « Carnaroli »
- 1 L de bouillon de bœuf
- 2 verres de vin blanc
- Du beurre
- Du laurier et romarin

L'osso buco.

- Préchauffer le four à 180°.
- Enlever l'os de l'Osso buco et les conserver dans une assiette, puis séparer le muscle (la viande).
- Rouler les morceaux de viande dans la farine, pour les faire dorer dans une poêle à feu doux avec un peu d'huile d'olive et du beurre.
- Puis réserver à part.

Les légumes.

- Rincer, éplucher et mixer la carotte, l'oignon, et le céleri.

- Puis les faire revenir dans une sauteuse à feu doux.
- Déglacer avec le verre de vin blanc et rajouter l'osso buco.
- Mettre dans un plat pour passer au four avec la feuille de laurier et le romarin.
- Faire cuire pendant 1h à 1h30 au four à 180°.
- Retirer du four, puis enlever la viande et passer la sauce au chinois.
- Remettre la sauce dans une poêle et la faire réduire.

Le risotto.

- Faire revenir l'oignon ciselé finement avec un peu d'huile d'olive et du beurre dans une sauteuse.
- Rajouter le riz et le faire revenir jusqu'à ce que les grains soient bien transparents.
- Déglacer au vin blanc puis faire réduire.
- Rajouter le bouillon de bœuf, petit à petit.
- Puis, travailler le riz avec du beurre, du parmesan râpé et la moelle des os de l'osso buco, et rajouter à la fin une pointe de safran.

Attention de ne pas trop cuire le riz, il doit rester légèrement croquant, puis fondant en bouche.

- Saler et poivrer à votre convenance.

La tapenade.

- Mixer les olives dénoyautées avec un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Œuf cuit à basse température, velouté de potimarron par Jean-Louis Nomicos.



Ingédients pour 4 personnes :

- 4 œufs extra frais
- 1 potimarron
- 500 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- Persil
- 1 gousse d'ail
- Fond blanc de volaille
- Beurre
- 5 cl de vin blanc sec
- 20 cl de crème
- 10 cl de lait
- 100 g de pain de mie

Œufs.

- Cuire les œufs à 68°C au four vapeur pendant 17 minutes, puis maintenir à température à 48°C.

Velouté de potimarron.

- Peler puis vider le potimarron, tailler en petits morceaux puis cuire au four, en mode mixte, à 130°C et 40% d'humidité, assaisonner sel/poivre, huile d'olive, thym, romarin. Une fois cuit, mixer au Thermomix, et monter un peu à l'huile d'olive.

Emulsion champignons.

- Emincer les champignons, ciseler les échalotes. Faire sauter les champignons, et faire colorer fortement. Ajouter les échalotes,

le persil et la gousse d'ail écrasée. Laisser compoter 10 minutes. Déglacer avec le vin blanc. Faire réduire à sec puis mouiller au fond blanc. Faire bouillir, couvrir et laisser infuser 1 heure hors du feu. Passer au chinois puis ajouter le lait, la crème, le beurre et assaisonner.

Croutons.

- Faire de fines tranches de pain de mie à la trancheuse, puis les placer entre 2 plaques de four, avec du papier sulfurisé, cuire 5 minutes à 180°C pour qu'elles soient bien dorées. Tailler une fine julienne de truffes.

Foie gras chaud, citron caviar et betterave par Jean-Louis Nomicos.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 escalopes de foie gras 200 g chacune
- 2 poires William
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 1 citron confit
- 2 pièces de citron caviar
- 1 betterave jaune
- 1 betterave cuite à l'eau
- 1 échalote
- 5 cl de vinaigre balsamique blanc
- Pousses de réglisse (1 barquette)
- Caramel de vinaigre balsamique

Chutney poire/citron.

- Eplucher les poires et les couper en quartiers. Les cuire dans une poêle avec quelques gouttes de jus de citron sans coloration. Les passer au tamis. Prélever dans le citron confit, 12 g d'écorce ainsi que 15 g de pulpe, puis passer au tamis. Les incorporer à la pulpe de poires.

Chutney Betterave.

- Détailler dans chaque betterave des lamelles de 3 mm d'épaisseur. Les tailler avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Ciseler l'échalote et la faire suer dans un filet d'huile d'olive. Ajouter les parures de betterave, poursuivre la cuisson, déglacer au vinaigre balsamique blanc. Hacher au cutter, assaisonner.

Foie gras.

- Cuire les escalopes de foie gras chaud, les assaisonner avec du sel et poivre. Les égoutter sur un torchon.
- Dresser sur chaque assiette en alternant par couche successive chutney betterave et lamelle de betterave. Disposer le foie gras au centre, assaisonner avec le chutney poire/citron, le balsamique et terminer avec le caramel balsamique et les graines de citron caviar.

Crevettes et légumes grillés au Teppan Yaki, crème d'avocat par Suzy Palatin.



Ingrédients pour 8 personnes :

Les légumes grillés

1 courgette
1 aubergine
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 poivron vert
1 fenouil

1 citron vert
Poivre
Sel
1 c. à c. de curry
(facultatif)

Les crevettes

32 crevettes crues
Huile d'olive

Sauce

2 tomates fermes
1 belle gousse d'ail
½ botte de persil plat
6 cives ou 2 oignons
nouveaux
15 cl d'huile de
tournesol

Préparation

Les légumes

- Laver les tomates, les essuyer dans du papier absorbant et les découper en tout petits cubes.
- Laver le persil et le ciseler finement. Peler les cives et les ciseler finement.
- Mettre le jus du citron dans un bol, ajouter le sel, le poivre et l'huile, fouetter.
- Ajouter dans le bol le persil et les tomates. Mélanger bien et réserver. Laver les légumes et les couper en morceaux de taille moyenne.

- Faire chauffer le Teppan Yaki à 200°C et faire revenir les légumes de préférence par catégorie. Ils seront cuits et délicieusement croquants entre 2 à 3 minutes. Les servir avec la sauce.

Les crevettes

- Décortiquer les crevettes, les inciser sur le dessus et enlever-leur le boyau noir.
- Laver le persil à l'eau froide.

La crème d'avocat

1 gros avocat tropical ou
2 avocats de taille moyenne
4 c. à s. d'huile d'olive
2 branches de persil plat
1 pointe de couteau de piment
de Cayenne
1 petite gousse d'ail
1 citron vert
Sel
Poivre

Cuisson :

- Préchauffer votre Teppan Yaki à 200°C.
- Verser 1 ou 2 cuillerées à soupe d'huile sur les crevettes et toutes les enduire d'huile.
- Les mettre sur le Teppan Yaki une minute de chaque côté, vérifier alors qu'elles sont cuites mais pas trop.
- Poivrer, saler et servir aussitôt.

La crème d'avocat

- Presser le citron au-dessus d'un bol, couper

les avocats en deux, les dénoyauter et les peler. Découper la chair des avocats en gros dés. Arroser les morceaux d'avocat du jus d'un citron pour éviter qu'ils ne noircissent.

- Mettre dans le bol d'un mixer, la gousse d'ail passée et l'huile d'olive. Laver le persil plat, bien le sécher, l'effeuiller et l'ajouter dans le mixer puis saler, poivrer et mixer bien le tout.
- Ajouter les morceaux d'avocats, mixer à nouveau jusqu'à l'obtention d'une crème bien homogène.
- Réserver au frigo jusqu'au moment de servir.

Colombo de poulet par Suzy Palatin.



Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 2 poulets de 1,2 kg
- 3 courgettes
- 2 c. à s. de poudre à colombo
- 2 c. à s. de massalè
- 4 gros oignons
- 3 c. à s. d'huile
- 10 cives
- 4 branches de persil
- 5 citrons verts
- 8 gousses d'ail

Préparation

- Frotter les poulets de toutes parts avec 1 citron coupé en deux puis les rincer rapidement sous l'eau froide puis les éponger à l'aide de papier absorbant.
- Découper les poulets en morceaux, les arroser d'une cuillère à soupe de poudre à colombo, ajouter une cuillère à café de sel et le jus d'1 citron, laisser le poulet mariner le temps de continuer votre préparation.
- Peler l'oignon, le couper en tout petits morceaux, peler l'ail et effiler 3 gousses. Dans une cocotte, faire revenir le hachis d'oignon et l'ail effilé dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Enlever les herbes de la cocotte et réserver.
- Saisir rapidement les morceaux de poulet dans la cocotte sans les laisser dorer.
- Laver les courgettes, les couper en morceaux, les ajouter dans la cocotte avec le mélange d'oignons et d'ail. Délayer la poudre à colombo et le massalè dans un bol d'eau chaude, peler les cives, les laver, les nouer avec le persil, verser le tout dans la cocotte, ajouter 20 cl d'eau et faire cuire à feu doux durant 30 minutes.

Les courgettes rendent de l'eau aussi il est préférable de surveiller la cuisson et de ne rajouter de l'eau que si nécessaire afin de ne pas « noyer » vos morceaux de poulet.

- Au bout de 30 minutes de cuisson, mettre le piment entier (avec son pédoncule et parfaitement intact) dans la cocotte et poursuivre la cuisson toujours à feu doux durant 15 minutes encore.
- Ecraser l'ail au presse ail dans un bol, ajouter le jus de 3 citrons et 3 cuillères à soupe d'huile, fouetter bien le tout, verser cette préparation dans la cocotte, laisser prendre deux gros bouillons, stopper la cuisson et servir votre colombo chaud accompagné de riz blanc.

Mon gâteau au chocolat par Suzy Palatin.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de chocolat
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre de canne
- 70 g de farine
- 4 œufs

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettre le chocolat à fondre au micro-ondes 3 minutes puis ajouter le beurre et mettre à fondre le tout 1 minute. Bien mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter le sucre, bien mélanger, ajouter la farine tamisée, bien mélanger à nouveau. Battez les œufs en omelette dans un bol, mélanger à la préparation au chocolat (bien lisser le mélange).
- Verser dans un moule de 23 cm de diamètre beurré et fariné.
- Baisser la température du four à 150°C (th5) et faire cuire le gâteau 25 minutes.
- Si vous utilisez un moule en silicone laisser au four 30 minutes.
- Attendre au moins 10 minutes avant de démouler.

Toute la préparation du gâteau n'excède pas 10 minutes. Il faut absolument respecter l'ordre des ingrédients.

Aubergine farcie aux champignons par Roberto Rispoli.



Ingrédients pour 4 personnes :

1 tête d'ail (90 g)
6 aubergines (2 kg)
1 oignon rouge (200 g)
16 pétales de tomates confites
4 filets d'anchois à l'huile (16 g)
Câpres au sel (15 g)
Vinaigre Barolo (2 cl)
Huile d'olive*
Sel et poivre*
Persil plat*

Pour les tomates confites

Tomates grappe 1 kg
Thym 10 g

Ail 30 g
Sucre (en hiver) 10 g
Huile d'olive*
Sel* et poivre*

Pour les champignons

Trompettes de la mort 50 g
Girolles 50 g
Chanterelles 50 g
Pleurotes 50 g
Champignons de Paris 50 g
Huile extra
Thym*
Ail*
Sel* et poivre*

Préparation

- Eplucher les gousses d'ail et les aubergines. Mettre l'huile dans une cocotte avec les gousses d'ail, une pincée de sel fin et leur donner une couleur uniforme.
- A l'aide du papier aluminium préparer une papillote dans laquelle on dispose les aubergines, la fermer et la cuire au four à 160°C, 40 min.
- Poêler les champignons à l'huile puis une seconde fois avec le beurre, saler, poivrer et réserver sur un papier absorbant.
- Eplucher et laver l'oignon rouge, le ciseler finement. Laver, essorer et concasser le persil.

Tailler les pétales de tomates confites en lanières. Réserver le tout. Sortir les aubergines du sachet, les égoutter. Hacher les aubergines au couteau.

- Chauffer un sautoir avec un trait d'huile d'olive. Faire fondre les anchois en les écrasant à la fourchette. Suer l'oignon 1 à 2 minutes. Ajouter les chaires d'aubergines et une partie des champignons. Bien mélanger. Refroidir à + 2°C.

Dressage et finition

- Farcir l'aubergine avec le mélange champignons, persil, parmesan et les copeaux de champignons. Disposer le condiment sur l'assiette et ajouter la fleur de sel et le poivre.

Soupe champêtre dite Papa de tomates goûteuses par Roberto Rispoli.



Ingrédients pour 10 personnes :

Pour la soupe à la tomate

16 tomates cœur du bœuf
400 g de pain rassis
2 c. à s. de vinaigre
de vin rouge
4 branches de basilic
2 oignons blancs
4 gousses d'ail

Pour le pistou

30 g de pignons
2 gousses d'ail confites
Feuilles de basilic

Pour la finition

2 tomates
San Marzano
Huile d'olive
Sel
Poivre

La soupe.

- Monder les tomates. Les vider en récupérant l'intérieur. Filtrer le jus, le réserver.
- Tailler la chair en gros cubes. Les réserver.
- Couper le pain en gros dés. Le déposer dans une jatte, le mouiller avec le jus des tomates et le vinaigre. Le laisser gonfler.
- Laver et sécher le basilic. Séparer les feuilles et les tiges.
- Réserver les feuilles sur un linge humide au frais et lier les tiges en bouquet.
- Peler et ciseler les oignons. Éplucher et émincer les gousses d'ail.

Dans un sautoir et avec un filet d'huile d'olive, les faire suer avec le bouquet de basilic pendant 5 minutes sans les colorer.

- Ajouter les tomates. Suer encore pendant 1 minute en remuant de temps en temps. Saler.
- Ajouter le pain. Bien mélanger.
- Cuire la soupe au four à 160°C ou sur le coin de la plaque du fourneau pendant 45 minutes.
- Retirer le bouquet de basilic.
- Bien écraser la soupe, mélanger.

Le pistou.

- Torréfier les pignons dans une poêle à sec. Les piler avec les gousses d'ail confites. Ajouter les feuilles de basilic (en réserver quelques-unes pour la finition).
- Bien piler encore. Monter le pistou avec 5 cl d'huile d'olive. Saler, poivrer.

Dressage.

- Laver les tomates San Marzano. Les couper en tranches.
- Rectifier l'assaisonnement de la soupe de tomate.

- La dresser dans les assiettes. Ajouter dessus les tranches de tomates San Marzano, le pistou et quelques feuilles de basilic.

Spaghetti à la guitare, bolognaise de homard par Roberto Rispoli.



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le court bouillon

Parure d'oignons
Parure de carottes
Parure de céleri
Citron 1 pc
20 ml de vin blanc
10 g de poivre
mignonette
20 g de gros sel

Pour la bolognaise de homard

200 g de tomates
400 g de céleri branche
200 g d'oignons
200 g de carottes
200 g de fenouil
2 g de piment
d'Espelette
5 g de sel
2 g de poivre
20 g d'huile d'olive
8 pc de coude de homard

Homard.

- Séparer les pinces du corps des homards.
- Attacher les corps entre eux de manière à ce qu'ils restent droits durant la cuisson.
- Réaliser le court bouillon en réunissant tous les ingrédients dans de l'eau, faire bouillir, puis cuire les corps dans le court bouillon durant 4 min, refroidir.
- Cuire les petites pinces durant 5 min, refroidir et cuire les grosses pinces durant 6 min, refroidir.
- Décortiquer le homard et réserver au frais.

La bisque.

- Saisir à l'huile les têtes. Débarrasser.
- Faire suer la garniture aromatique, ajouter le concentré.
- Flamber au cognac.
- Mouiller à hauteur. Laisser réduire.

Bolognaise de homard.

- Suer la garniture, déglacer avec la bisque.
- Ajouter après réduction les coudes de homard.
- Vérifier l'assaisonnement.

Pour la bisque

4 pc de tête de homard

10 ml de cognac

Coude de homard

50 g de carottes

50 g d'oignons

50 g de fenouil

50 g de céleri branche

5 g de graines de fenouil

Huile olive 0.010 cl

Dressage.

- Plonger les pâtes dans l'eau salée, cuire 8 min environ.
- Les égoutter et les mélanger dans un wok avec la bolognaise de homard.
- Faire rissoler le corps de homard et le tailler en médaillon.
- Dresser à l'aide d'une pince les pâtes puis mettre le homard sur le dessus.
- Servir chaud.

Noix de veau cuit en calzone au foin, millefeuille d'aubergine au parmesan et mozzarella
par Roberto Rispoli et Laurent André.



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le veau

4 x 120 g de veau
(dans le quasi) nettoyé
et paré
(demander les parures
à votre boucher)
10 g de beurre
2 cuillères à soupe
d'huile
d'olive
1 gousse d'ail
Sel et poivre du moulin

1 Poignée de foin bio
(voir en magasin de
jardinage)
2 zestes de citrons
3 zestes d'oranges
Fleur de thym
1 dl de jus de veau

Pour la pâte.

- Mélanger l'eau tiède avec la levure.
- Dans un batteur avec un crochet mettre la farine avec le sel mélangé doucement.
- Ajouter le mélange eau et levure et laisser tourner le temps d'obtenir une pâte (ne pas laisser tourner trop longtemps ou la pâte va devenir élastique).
- Finir avec l'huile d'olive et arrêter le mélangeur. Sortir la pâte et la filmer et mettre à reposer au frais.

Pour le veau.

- Dans une cocotte mettre 2 cuillères d'huile

d'olive et une gousse d'ail écrasée, déposer vos morceaux de veau et les faire justes colorer en ajoutant le beurre.

- Bien arroser de beurre et ne pas cuire longtemps, le veau doit rester bleu à cœur. Mettre à refroidir puis rouler dans du papier film pour obtenir de beaux rouleaux, réserver.

Pour le millefeuille.

- Bien laver les aubergines
- A l'aide d'une mandoline couper des tranches de 5 mm.
- Dans une poêle Tefal, mettre l'huile d'olive et colorer bien les tranches d'aubergines.

Pâte à pizza

500 g farine
210 g d'eau tiède
4 g levure de boulanger
5 g de sel
1 cuillère d'huile d'olive

Millefeuille d'aubergines

1 litre de sauce tomates
5 pièces d'aubergines
4 boules de mozzarella
200 g de parmesan
régiano
1 botte de basilic
4 cuillères d'huile d'olive
Sel et poivre

- Les égoutter ensuite sur des feuilles de papier absorbant pour retirer le gras.
- Couper la mozzarella en tranche de 0,5 cm.
- Réduire la sauce tomates à la nappe.
- Dans un plat à gratin disposer une couche d'aubergines, puis couvrir de mozzarella, saler et poivrer, arroser de sauce tomates, saupoudrer de parmesan, ajouter des feuilles de basilic.
- Reproduire l'opération 3 fois.
- Mettre au four à 160 degrés pendant 20 minutes.

Montage Calzone.

- A l'aide d'un rouleau étendre la pâte à pizza à 0,5 cm d'épaisseur.
- Poser dans le milieu une poignée de foin, ajouter les pièces de veau.
- Poser les zestes d'agrumes et la fleur de thym.
- Refermer la calzone en collant les bords avec un peu d'eau.

Finition et dressage.

- Mettre les calzones dans un four chaud à 220 degrés pendant 5 minutes.
- Réchauffer le gratin d'aubergines.
- Chauffer le jus de veau.
- Sortir les calzones et laisser reposer 10 minutes.
- A l'aide d'un couteau avec une belle pointe ouvrir sur le dessus la calzone.
- Retirer les morceaux de veau.
- Dresser le veau directement sur une assiette, accompagner de gratin d'aubergines et d'un filet de jus de veau.

Taboulé libanais par Alain Saïdoune.



Ingrédients :

- 4 grosses tomates fermes
- 1 botte d'oignons verts
- 2 bottes de persil plat
- 1 botte de menthe fraîche
- 1 petite poignée de boulghour brun moyen
- 1 citron
- 3 cuillerées d'huile d'olive
- 2 pincées de sel

Avant de commencer, mettez une poignée de boulghour dans un bol d'eau pendant 15 mn et laissez ramollir.

- Lavez et équeutez le persil, puis coupez-le au couteau (ou au ciseau si vous préférez). Répétez l'opération avec la menthe. Vous devez obtenir des feuilles d'1 cm environ. Mettez le tout dans un saladier.
- Coupez les oignons verts très fins, les tomates en petits dés et mettez le tout dans le saladier.
- Lorsque le boulghour ne croque plus, sortez-le de l'eau et pressez-le entre les mains pour l'essorer. Mettez-le dans un saladier avec le reste.
- Assaisonnement : pressez 1 citron entier et arrosez le contenu du saladier. Ajoutez le sel et les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- L'aspect du taboulé doit être brillant, pour indiquer qu'il y a suffisamment d'huile d'olive.

Hommos par Alain Saïdoune.



Ingrédients :

- 300 g de pois chiches
- 1 filet de jus de citron
- 250 ml de crème de sésame
- 7 g de bicarbonate de soude

Laver 300 g de pois chiches à l'eau froide et les laisser tremper à couvert 12 heures à température ambiante dans un grand récipient (les pois gonflent pendant le trempage).

- Egoutter, rincer, mettre dans une casserole à fond épais et couvrir d'eau en ajoutant 7 g de bicarbonate de soude. Porter à ébullition, réduire le feu, écumer, laisser mijoter jusqu'à ce que les pois soient tendres (pendant 2 heures environ).
- Ajouter de l'eau au besoin, les pois doivent toujours être recouverts d'eau. Egoutter et réserver le bouillon.
- Au robot, mixer les pois chiches dans 8 cuillères à soupe de liquide de cuisson afin d'obtenir une purée lisse.
- Ajouter le jus d'un citron. Incorporer 250 ml de crème de sésame sans jamais cesser de travailler le mélange.
- Servir sur du pain grillé.

Rikakat par Alain Saïdoune.



Ingrédients :

- 6 feuilles de brick
- 300 grammes de feta
- 1 jaune d'œuf
- 10 feuilles de tems
- 1/2 botte de persil plat

- Ecrasez le fromage à l'aide d'une fourchette. Rajoutez le basilic et le persil ciselés.
- Découpez les feuilles de brick en 4, répartissez une cuillère à soupe de farce, roulez les feuilles.
- Collez les rouleaux à l'aide d'un pinceau et du jaune d'eau. Faites-les frire.

Mouhalabieh ou crème libanaise à la fleur d'oranger et pistaches par Alain Saïdoune.



Ingrédients :

- 75 cl de lait demi-écrémé
- 45 g de sucre blanc
- 45 g de Maïzena
- 3 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de pistaches émondées natures

- Dans un bol, diluer la Maïzena avec un peu de lait.
- Verser le contenu de la casserole dans de petits verres ou pots individuels.
- Reverser cette préparation dans une casserole contenant le reste du lait et le sucre, puis fouetter à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ne jamais cesser de fouetter. Cela peut prendre un peu de temps, surtout si le lait sort du réfrigérateur.
- Laissez refroidir 10-15 minutes et conservez au réfrigérateur.
- Hors du feu, rajoutez la fleur d'oranger et remuez.
- Versez le contenu de la casserole dans

Noix de coquilles Saint-Jacques cuites dans leur coquille au beurre de yuzu, bavarois de céleri rave et citrus caviar par Frédéric Simonin.



Ingrédients pour 4 personnes :

Saint-Jacques : 16 pièces (3/4 noix par personne)

60 g de beurre de Yuzu de chez Jean Yves Bordier

Citrus caviar 30 g

Citron jaune 3 pièces

Céleri rave 2 boule

Citron vert 2 pièces

Graine de fenouil sec

Fenouil sauvage Bastelica

Crème liquide 1 litre

Les coquilles Saint-Jacques.

- Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, les rincer et les décoller légèrement du fond de la coquille. Poser-les sur du gros sel sur une plaque.
- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Poser dessus du beurre de Yuzu ; puis mettre au four pendant 3 à 4 mn selon la taille de la coquille, arroser de ce beurre la coquille.
- Ensuite mettre une goutte de jus de citron jaune frais.
- Disposer dessus un bavarois de céleri rave puis un râpé de citron vert et citron confit.
- Terminer avec du fenouil sauvage et des graines de fenouil sec et du citrus caviar.

Le bavarois de céleri rave.

- Tailler le céleri en petit dés et le faire suer doucement au beurre frais sans coloration.
- Déglacer au pastis (un tout petit peu), puis rajouter un peu d'eau et de la crème liquide et faire cuire doucement.
- Une fois cuit, mixer « au bol blender » et passer au tamis fin, faire refroidir sur glace et rajouter une feuille de gélatine puis de la crème, fouetter et laisser prendre un peu au frais dans une poche.

Le blanc de Saint Pierre au beurre de yuzu, citron confit et coriandre fraîche par Frédéric Simonin.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de Saint Pierre
- 2 bottes de cébettes
- 1 mini barquette de coriandre fraîche
- 60 g de beurre de Yuzu
- 2 citrons jaunes
- 1 citron vert
- 1 gousse de vanille
- Sucre semoule
- Fleur de sel.

Réalisation.

- Préchauffer le four vapeur à 85°C et 100% d'humidité et enfourner les filets de Saint Pierre au four vapeur pendant 5 minutes.
- Cuire les cébettes à l'anglaise (à l'eau bouillante salée) et refroidir.
- Presser les jus de citron jaune.
- Tailler les écorces à l'emporte-pièce puis les blanchir trois fois à l'eau.
- Ensuite, mettre les écorces taillées dans leur jus.
- Faire cuire avec le sucre et la gousse de vanille jusqu'à obtenir une réduction sirupeuse et un citron confit.
- Au moment de servir, sortir les filets de Saint Pierre du four.
- Faire fondre le beurre de yuzu et y faire revenir rapidement les cébettes.
- Dresser les cébettes, arroser de beurre de yuzu et râper un citron jaune.
- Rajouter la coriandre fraîche.
- Avec le sirop des citrons confits, décorer l'assiette de petits points.
- Assaisonner de fleur de sel.
Servir.

Le foie gras de canard cuit vapeur servi dans un bouillon de crevettes grises, parfumé au galanga et citronnelle par Frédéric Simonin.



Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le bouillon de crevettes grises

800 g de crevettes grises (crevettes grises jumbo)
1.2 L d'eau d'Evian
2 étoiles d'anis étoilé
2 feuilles de laurier
2 échalotes avec peau
2 bâtons de citronnelle
20 g de gingembre

Pour le foie gras

Foie gras de canard
2 lobes de 500 g
Chou Pockchoy
6 pièces
Mélange d'assaisonnement / sel - gingembre / poivre blanc.
Mélisse 1/3 de botte
Galanga 100 g
Ail 80 g

Le bouillon de crevettes grises.

- Colorer les crevettes, bien insister, rajouter la garniture, colorer puis mouiller. Cuire 10 min. Hors du feu laisser infuser 10 min. à couvert. Clarifier le bouillon au blanc d'oeuf et filtrer.

Le foie gras de canard.

- Tailler de belles escalopes de foie gras de canard, assaisonner avec le mélange assaisonnement sel gingembre.
- Rajouter l'ail et le galanga émincés finement. Et, disposer le foie gras sur les feuilles de chou Pockchoy blanchi.
- Ensuite couvrir le foie gras, puis l'envelopper dans un papier film et le cuire au four vapeur 8 mn à 88 degrés.
- Laisser reposer sur une grille.

Les Garnitures.

- Feuille de mélisse Bastelica petite
- Gingembre emporte pièce
- Ail emporte pièce
- Navet ou radis noir
- Biseau de Cebette
- Radis en copeaux feuille ou fleur de shiso

Dressage.

- Faites le dressage dans une assiette creuse en mettant le foie gras, le chou Pockchoy, puis verser le consommé de crevettes grises clarifié, et rajouter les garnitures dessus.

Caille farcie d'une duxelles au champignon noir, laqué salsifis truffé, genièvre et raisin muscat par Frédéric Simonin.



Ingrédients pour 4 personnes :

Trompette de la mort
Echalote
Ail
Farce fine
Jus de viande
Chapelure
Foie gras
Miel toutes fleurs ou miel d'acacia
Kikkoman (sauce soja claire)
Raisin muscat
Salsifis
Jus de truffe
Huile de truffe
Thym

La farce de champignon.

- Laver et ébouillanter les trompettes, ensuite les égoutter et les concasser, les faire revenir avec les échalotes ciselées et l'ail et les faire bien suer.
- Débarrasser sur un petit cul de poule et laisser refroidir, puis rajouter la farce fine de volaille.

La farce fine de volaille.

- Mélanger le jus de viande, le foie gras cuit taillé en petit dés, la chapelure, pour tenir la liaison et bien assaisonner le tout. Ensuite farcir les cailles avec cette farce.

Cuisson.

- 3 minutes à 85 degrés et 1 heure à 56 degrés ;
ou bien en traditionnel avec du beurre doux, ail, thym, laurier ...

Salsifis.

- Eplucher et démarrer au beurre, sans coloration avec ail et thym, puis déglacer au jus de truffe et réduire ; puis rajouter du jus de viande. Glacer et rajouter de la truffe hachée, puis un peu d'huile de truffe... Assaisonner à votre convenance.

Brochettes de crevettes grillées, sauce caramel / cacahuètes par Thiou.



Ingrédients pour 4 personnes :

20 queues de crevette 16/20
1 c à soupe de sauce d'huître
1 c à soupe de sauce Maggi
4 c à soupe d'huile végétale
Un peu de coriandre
20 brochettes en bois
100 gr de sucre
Un peu d'eau
1 c à soupe de vinaigre blanc
1 c à café de purée de piment
1 pincée de sel
Cacahuètes grillées non salées

- Décortiquer les queues de crevette, couper le dos pour retirer le boyau noir
- Bien laver et éponger
- Mélanger la sauce d'huître, Maggi, l'huile végétale et mélanger avec les crevettes
- Ajouter de la coriandre émincée grossièrement
- Embrocher les crevettes sur les brochettes en bois, filmer et garder au frais
- Laisser mariner à peu près 1h
- Concasser les cacahuètes

En attendant, faire le caramel :

- Mettre du sucre dans une casserole sur le feu fort avec un peu d'eau
- Laisser en ébullition sans y toucher
- Dès qu'il commence à brunir, ajouter un peu d'eau et laisser réduire
- Quand la consistance est sirupeuse, ajouter du vinaigre blanc, du sel et la purée de piment
- Faire griller les crevettes sur le Teppan Yaki bien chaud et servir aussitôt avec la sauce caramel parsemée de cacahuètes.

Minis nems de crevettes, pousses de bambou par Thiou.



Ingrédients pour 4 personnes :

20 crevettes 30/40 décortiquées
20 feuilles de galette de riz
1 boîte de pousses de bambou
1 bouteille d'huile pour la friteuse
+ 1 peu pour faire cuire la farce
1 jaune d'oeuf
Sauce d'huître
Sauce Maggi
Poivre noire moulu
Sauce chili

- Couper les crevettes en petits morceaux.
- Couper les pousses de bambou en brunoise.
- Faire sauter les crevettes dans une poêle avec un peu d'huile.
- Ajouter les brunoises de pousses de bambou.
- Assaisonner avec sauce d'huître, sauce Maggi et du poivre noire, bien mélanger.
- Filtrer dans un chinois.
- Laisser refroidir.
- Séparer les feuilles de galette de riz.
- Prendre une petite cuillère de la farce et mettre sur la feuille de galette de riz.
- Rouler et coller le bord avec le jaune d'oeuf
- Faire ainsi jusqu'il n'y a plus de farce.
- Faire frire dans de l'huile très chaude.
- Laisser absorber l'huile sur 1 papier absorbant
- Servir aussitôt avec la sauce chili.

Filet de poulet fermier grillé, pesto thaï au lait de coco par Thiou.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de poulet fermier
- 2 c à soupe de sauce d'huître
- 2 c à soupe de sauce Maggi
- Poivre noir du moulin
- 3 c à soupe d'huile végétale
- 100 gr de pignons de pin
- 50 gr de feuilles de basilic thaï
- 1/2 boîte de lait de coco
- 1/2 c à café de pâte de curry vert
- Sel

- Mélanger la sauce d'huître, Maggi, le poivre noir et l'huile
- Mélanger la sauce avec les filets de poulet
- Filmer et laisser mariner au frais 2h
- Écraser les pignons de pin et les feuilles de basilic thaï dans un mortier
- Ajouter la pâte de curry vert
- Chauffer le lait de coco
- Ajouter peu à peu le lait de coco avec la pâte de pignons de pin / basilic
- Rectifier l'assaisonnement
- Faire griller les filets de poulet sur le Teppan Yaki à feu moyen
- Émincer et servir avec le pesto

Boeuf sauté au curry comme Bo-bun, vermicelle de riz et condiments par Thiou.



Ingédients pour 4 personnes :

600 g de Coeur de rumsteak
Sauce d'huître
Sauce Maggi
Un peu de sucre
Curry en poudre
Huile d'arachide
1 paquet de Vermicelle de riz
1 concombre
1 botte de menthe fraîche
2 carottes
Sucre de palme
Jus de citron
Sauce de poisson
Purée de piment
Cacahuètes grillées non salées

Faire tremper les vermicelles dans de l'eau chaude, attendre 10 minutes.

- Filtrer, faire couler sous de l'eau chaude pour arrêter la cuisson.
- Râper les carottes et le concombre et émincer les feuilles de menthe.
- Hacher les cacahuètes en petits morceaux.
- Faire la sauce : écraser le morceau de sucre de palme.
- Mélanger le avec du jus de citron et la sauce

de poisson.

- Laisser dissoudre le sucre dans la sauce et mélanger.
- Ajouter la purée de piment.
- Émincer du boeuf.
- Faire sauter du boeuf dans une poêle avec un peu de l'huile.
- Assaisonner avec la sauce d'huître, la sauce Maggi et un peu de sucre selon la cuisson souhaitée.

- Ajouter un peu de curry en poudre, mélanger rapidement et retirer la poêle hors du feu.
- Servir aussitôt avec la sauce servie à part.
- Chauffer les vermicelles dans 1 micro-onde.
- Dresser les vermicelles au centre de l'assiette calotte.
- Mettre un peu de carottes râpées, concombre râpé et les feuilles de menthe émincées.
- Ajouter du boeuf sur les vermicelles.
- Parsemer avec les cacahuètes.

Omble chevalier confit à l'huile d'olive, pointes d'asperges vertes du Pertuis, chutney de kumquat, citron et caviar par Davy Tissot.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de filet d'Omble chevalier
- 10 grosses asperges vertes
- 40 g de confiture de kumquat
- 0.5 l d'huile d'olive
- 2 oranges
- 2 clémentines
- 1 pamplemousse
- 16 g de caviar
- Petites pousses de betteraves
- 0.5 l de fond blanc
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym frais

Préparation

L'Omble chevalier

- Désarêter les filets d'Omble.
- Mettre l'huile d'olive à chauffer à 60°C, y plonger les filets, les cuire jusqu'à atteindre une température de 45°C à coeur.
- Débarrasser sur une grille, maintenir à température ambiante.

Les asperges

- Tailler les asperges. Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive, l'ail et le thym, ajouter les asperges,

les assaisonner en sel, les faire suer une première fois puis ré-assaisonner, laisser pénétrer l'assaisonnement au coeur du légume puis mouiller avec le fond blanc jusqu'à hauteur.

- Réserver les asperges à température ambiante.

La poudre d'agrumes

- La veille, prélever les zestes des oranges, des clémentines et du pamplemousse.
- Mettre à sécher dans un four ou dans un déshumidificateur à 70°C pour éviter la coloration. Une fois bien sec, les mixer au robot pour obtenir une poudre.

Confiture de kumquat

- Mettre à chauffer 1 l d'eau, 300 g de sucre, un bâton de cannelle, deux badianes, une gousse de vanille et des graines de cardamome. Faire bouillir.
- Laver les kumquats puis les mettre à pocher dans ce sirop, confire à feu doux pendant une journée.
- Les couper en deux, enlever les pépins puis mixer au blender pour obtenir un chutney bien lisse.
- Réserver en pipette.

Dressage

- Dans le fond d'une assiette plate, mettre la poudre d'agrumes, disposer les asperges de manière harmonieuse, légèrement huilées salées à la fleur de sel et avec quelques grains de caviar.
- Disposer trois morceaux d'Omble chevalier, quelques grains de fleurs de sel fumées et disposer les pousses de betterave.
- Ajouter quelques points de confiture de kumquats sur l'assiette.

Ecrevisses des Dombes rôties en cocotte, émulsion crémeuse de potimarron des Monts D'or, barigoule de légumes confits par Davy Tissot.



Ingrédients :

**Pour la soupe
de potimarron**

1 échalote
1 gousse d'ail
1 cuillère à café
de miel
800 g de potimarron
¼ l de crème
¼ l de lait
½ l de fond blanc
Huile de pignon
de pin

Pour les légumes confits

15 Carottes fanes
15 asperges vertes
8 artichauts poivrade
1 gousse d'ail
½ l de fond blanc

**Pour la préparation
des écrevisses**

2 kg d'écrevisses
4 tomates
2 échalotes
Champignons de Paris
Vin blanc

Soupe de potimarron.

- Dans une cocotte mettre les échalotes à confire.
- Ajouter l'ail, le miel, puis le potimarron coupé en petits dés.
- Bien assaisonner.
- Mouiller au fond blanc.
- Crème et lait. Cuire 20 min et mixer.
- Passer au chinois et réserver au chaud.

- Ajouter au dernier moment de l'huile de pignon de pin.

Légumes confits.

- Laver et tailler les légumes.
- Dans une cocotte mettre de l'huile d'olive, de l'ail.
- Ajouter les légumes et mouiller au fond blanc.
- Réservez au frais ou servir directement.

Ecrevisses.

- Cuire les écrevisses dans une cocotte à couvert.
- Récupérer les têtes pour faire un jus et faire colorer les têtes.
- Ajouter la garniture, tomates, échalotes, champignons.
- Déglacer au vin blanc et mouiller à l'eau.
- Laisser infuser pendant 35 min à 70 degrés et passer au chinois et servir.

Longe de veau de Dordogne, grosses asperges blanches, morilles fraîches et fèves, crème à l'ail des ours par Davy Tissot.



Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de longe de veau
2 gousses d'ail
2 échalotes
0.25 l de vin blanc
0.25 l de base de jus de veau
4 grosses asperges blanches
100 g de morilles fraîches
½ botte de ciboulette
100 g de fèves écosées

Crème de truffe blanche
4 feuilles et 4 fleurs d'ail des ours pour la décoration
100 g de petits pois écosés
10 feuilles d'ail des ours
0.25 l d'huile d'olive
Beurre frais

Préparation

Les asperges

- Tailler et éplucher les asperges. Dans une cocotte, mettre l'huile d'olive, l'ail et le thym, ajouter les asperges, les assaisonner en sel, les faire suer une première fois puis ré-assaisonner, laisser pénétrer l'assaisonnement au coeur du légume puis mouiller avec le fond blanc jusqu'à hauteur et ajouter les épluchures d'asperges. Aux trois quarts de la cuisson, refroidir les asperges et les terminer à la plancha au moment d'envoyer pour les colorer.

Le veau

- Parer et préparer le veau, le ficeler et assaisonner en sel puis le mettre à colorer dans un sautoir avec de l'huile d'olive, de l'ail et du thym. Ajouter du beurre frais, puis mettre le sautoir au four à 200° C pendant 6 à 7 min, réserver sur une grille, laisser reposer la viande 40 min à 65° C.

La crème d'ail des ours

- Blanchir les 10 feuilles d'ail des ours, les rafraîchir rapidement pour stopper la cuisson et les garder bien verte. Cuire les petits pois avec un petit peu de fond blanc puis les mettre dans un Blender avec les feuilles d'ail des ours et le liquide.

Mixer pour obtenir une crème homogène. Rectifier l'assaisonnement et ajouter une pointe de crème de truffe blanche. Réserver au chaud.

Les morilles

- Bien laver les morilles, les faire colorer à la plancha, saler et ajouter l'échalote confite et un peu de jus de veau. Débarrasser et mélanger avec un peu de ciboulette ciselée. Réserver au chaud.

Les fèves

- Plonger les fèves dans l'eau bouillante salée, enlever la peau. Passer dans le beurre avec un peu de jus de veau, de l'ail des ours ciselé et de la crème de truffe. Réserver.

Dressage

- Dans le fond d'une assiette, disposer l'asperge blanche et la feuille d'ail des ours. Couper la longe de veau en médaillon, assaisonner avec sel de Guérande et poivre mignonette sur la tranche, disposer dans l'assiette. Ajouter quelques points de crème d'ail des ours, quelques gouttes d'huile de pistache et terminer avec la fleur d'ail des Ours. Dresser quelques fèves sur le dessus de l'assiette.

Quenelle de langoustines, champignons sauvages et émulsion de têtes perlées à l'huile de noisette par Davy Tissot.



Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la quenelle de langoustines

130 g de chair de bar
300 g de chair de langoustines
1 blanc d'œuf
240 g de crème liquide
8 g de sel
100 g de beurre en pommade
8 queues de langoustines

Poivre, piment d'espelette, sel, cognac, ail, thym, beurre, huile d'olive, tabasco, jus de citron vert, huile de tournesol, cerfeuil, ail écrasé

Quenelle de langoustines.

- Dans un cutter (Robot Coupe), mixer la chair de bar et de langoustines avec le sel et le blanc d'œuf.
- Ajouter progressivement la crème puis le beurre en pommade.
- Assaisonner poivre et piment d'Espelette, réserver dans un bol à Pacojet au froid pendant 2 heures environ.
- Pacosser pour lisser et mouler des quenelles d'environ 85 gr à l'aide d'une cuillère en argent à la forme plus creuse qu'une cuillère

classique et permettant de mieux décoller les quenelles.

Jus de langoustines.

- Colorer les têtes et les pinces de langoustines avec de l'huile d'olive, les écraser avec un rouleau à pâtisserie puis ajouter beurre, ail et thym.
- Colorer le tout, ajouter et suer la garniture aromatique, ajouter et cuire le concentré de tomates, flamber au cognac, mouiller d'eau à hauteur, cuire pendant 45 minutes environ.

Pour le jus de langoustines

1 kg de têtes et pinces
de langoustines
3 oignons en mirepoix
3 carottes en mirepoix
3 fenouils en mirepoix
5 tomates concassées
100 g de concentré de tomates
100 g de crème de Bresse

Pour la poêlée de champignons sauvages

150 g de morilles
150 g de girolles
40 g d'échalote ciselée
25 g de beurre de Bresse

- Passer le jus au chinois étamine, réduire, monter au beurre et crème épaisse de Bresse, assaisonner avec sel et poivre, tabasco et jus de citron vert.

Champignons sauvages.

- Sauter les champignons avec de l'huile de tournesol.
- Suer l'échalote ciselée avec le beurre, ajouter de l'ail écrasé et les champignons puis le cerfeuil.
- Assaisonner.

Cuisson pour les queues de langoustines.

- Colorer les queues de langoustines sur le dos avec de l'huile d'olive, finir de cuire avec du beurre moussé, ail et thym.
- Les décortiquer en gardant la nageoire caudale.
- Assaisonner.

Saint-Jacques de la baie de Seine rôties, topinambour, noix et châtaignes, sauce au vin jaune par Frédéric Vardon.



Ingrédients pour 4 personnes :

Saint-Jacques

16 Saint-Jacques en coquilles taille 4/6 au kg
2 échalotes ciselées
10 cl de vin Savagnin
80 g de beurre
25 cl de bouillon de poule ou de légumes
Sel fin*
Poivre blanc du moulin*

Garniture

350 g de topinambours
150 g de châtaignes cuites
15 cl de lait
60 g de cerneaux de noix épluchées
120 g de beurre
Sel fin*
Fleur de sel*
Piment d'Espelette

Préparation

Saint-Jacques

- Décoquiller les Saint-Jacques, bien rincer les noix et les conserver au frais sur un linge absorbant.
- Retirer la partie noire des bardes, puis les nettoyer sous l'eau froide. Les égoutter et les sécher sur un linge.
- Chauffer du beurre, faire revenir les bardes de Saint-Jacques à feu vif sans avoir peur de leur donner une coloration blonde. Déglacer au Savagnin puis réduire de 40%, et ajouter en deux fois, après ébullition, du bouillon de poule. Lorsque vous obtenez une consistance de réduction monter légèrement au beurre.

Garniture

- Eplucher les topinambours puis les cuire dans le lait assaisonné de sel et de piment d'Espelette. Les conserver juste à peine Al Dente.
- Laver la laitue, la suer au beurre puis mouiller avec un peu de bouillon de poule. Crémier légèrement, réduire puis mixer afin d'obtenir une purée (si votre laitue n'est pas assez verte, ajouter des épinards).
- Faire revenir au beurre les châtaignes, les topinambours taillés en tranches et les cerneaux de noix frais.

en poudre*

1 grosse laitue

20 cl de bouillon de poule

15 cl de crème fraîche

Dressage et finition

50 g de beurre

Châtaignes crues

épluchées

Dressage et finition

- Cuire les Saint-Jacques au beurre.
Lorsqu'elles sont blondes, retirer le beurre de cuisson puis ajouter la sauce passée au chinois.
- Dresser joliment en commençant par la purée de laitue, poser les Saint-Jacques puis la garniture et la sauce.
- A l'aide d'une mandoline tailler de très fins copeaux de châtaignes et parsemer le plat.

Foie gras de canard poêlé, velouté de maïs, condiment pamplemousse par Frédéric Vardon.



Ingrédients pour 4 personnes :

Velouté de maïs

3 épis de maïs frais
ou une boîte 4/4 de maïs
2 échalotes
50 g de beurre
½ gousse d'ail
½ l de bouillon de poule
½ livre de crème
Piment d'Espelette
selon votre goût

Pamplemousse

1 pamplemousse rose
20 g de beurre
Sel fin
Piment d'Espelette

Foie gras

4 belles escalopes de foie gras de 80 g
20 g de beurre
Sel
Poivre blanc du moulin
Farine selon votre goût

Préparation

Velouté de maïs

- Si vous utilisez du maïs frais, le cuire dans une eau bouillante salée ou au four vapeur (le temps risque d'être un peu long à la vapeur).
- Egoutter le maïs, suer les échalotes ciselées au beurre, ajouter le maïs puis mouiller à hauteur avec le bouillon de poule.
- Rectifier l'assaisonnement avec une pointe de piment d'Espelette (attention au sel car le maïs en boîte est déjà bien salé).
- Laisser cuire 10 minutes puis mixer en conservant des morceaux.
- Monter la crème liquide pas trop serrée.

Pamplemousse

- Peler à vif le pamplemousse puis récupérer les suprêmes et le jus à part.
- Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter un peu de sel puis la chair de pamplemousse.
- Cuire à feu vif.
- Lorsque l'on arrive à obtenir une pâte presque sèche, ajouter en deux fois le jus du pamplemousse. Pour réduire de 50%. Conserver.

Foie gras

- Saler et poivrer les tranches de foie gras tempérées puis les passer légèrement à la farine.
- Chauffer une poêle mais pas trop afin de ne pas les colorer trop vite, ajouter le beurre. Lorsque le foie gras est coloré retourner les tranches.

Dressage et finition

Pluches de cerfeuil

- Finir la cuisson au four à 180°C. Pour contrôler la cuisson, piquer le foie gras avec une aiguille et contrôler la température (42°C).

Dressage et finition

- Poser le velouté de maïs dans l'assiette en lui ayant ajouté deux bonnes cuillères de crème montée.
- Ajouter une bonne cuillère à soupe de marmelade de pamplemousse puis le foie gras et les pluches de cerfeuil.

Soufflé à la vanille par Frédéric Vardon.



Ingédients pour 4 personnes :

Crème pâtissière

- ½ l de lait entier
- 1.5 gousse de vanille
- 100 g de jaunes d'œufs
- 75 g de sucre vanillé
- 35 g de poudre à crème

Soufflé

- 200 g de blancs d'œufs
- 250 g de sucre cuit à 121°C

Dressage et finition

- 8 biscuits à la cuillère
- 20 cl de crème anglaise
- Beurre selon votre goût
- Sucre en poudre
- Sirop à la vanille selon votre goût

Préparation

Crème pâtissière

- Chauffer le lait et les gousses de vanille grattées.
- Filmer et infuser 20 min.
- Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
- Ajouter la poudre à crème.
- Réaliser une pâtissière.

Soufflé

- Chauffer et lisser la crème pâtissière.
- Monter les blancs d'œufs.
- Serrer au sucre.

Dressage et finition

- Chemiser les moules avec le beurre pommade et le sucre.
- Imbiber les biscuits cuillère d'un peu de sirop à la vanille.
- Verser à 30% l'appareil à soufflé dans chaque moule, ajouter les biscuits imbibés puis remplir en totalité les moules.
- Lisser à la spatule et bien nettoyer les bords.
- Cuire 8 min. à 200°C.

Showroom Paris

7 rue de Tilsitt, 75017 Paris

Téléphone 01 58 05 20 20

Rejoignez-nous sur www.mygaggenau.fr

Cours de cuisine, événements culinaires,
recettes de chefs.

Retrouvez les magasins agréés Gaggenau
sur www.gaggenau.com

Retrouvez nos publications sur :

Instagram

Pinterest

Vimeo

GAGGENAU