

Cahier de recettes 2011



FestiVitas

Voyages, Saveurs & Vins

www.festivitas.fr

→ **Olivier Nasti**
Meilleur Ouvrier de France 2007
1* Michelin, Parrain de Festivitas 2011
Chef au restaurant Le Chambard - Kaysersberg (68)

L'œuf fermier cuit à 65° Homard bleu et purée mousseline

Pour 4 personnes

- 4 œufs fermier
- 2 homards
- ½ litre d'huile d'olive
- 2 tomates
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- Thym et laurier
- 3 grains de poivre
- 2 gousses d'ail
- ¼ de bulbe de fenouil

Préparation

Homard

- Cuire les homards 3 min dans de l'eau bouillante et utiliser les carcasses pour l'huile de homard.

Oeuf

- Cuire les œufs au four vapeur à 65° pendant 1 heure 15 min.
- Les mettre à mariner dans l'huile de homard et conserver au frigo.

Purée mousseline

- 250 g de pommes de terre Charlotte
- 100 g de crème liquide
- 50 g d'huile de homard
- 50 g fumet de poisson
- 10 g de beurre

Progression

Cuire les pommes de terre en robe des champs, passer au tamis et mixer avec la crème, l'huile de homard et le fumet de poisson.





Festivitas

Voyages, Saveurs & Vins

www.festivitas.fr

→ **Olivier Nasti**
Meilleur Ouvrier de France 2007
1* Michelin, Parrain de Festivitas 2011
Chef au restaurant Le Chambard - Kaysersberg (68)

La minute de girolles de nos montagnes, amandes fraîches et coque éphémère d'oignons doux

Pour 5 personnes

Velouté de girolles

- Girolles 250 g
- Ail 15 g
- Echalote 50 g
- Fond blanc 15 cl
- Crème liquide 10 cl

Lait d'amandes

- Lait 17,5 cl
- Poudre d'amande 65 g
- Fumet de poisson 75 cl
- Huile d'amande

Coque d'oignons doux

- Oignons doux 750 g
- Beurre 50 g
- Thym/Laurier
- Fond blanc 2,5 cl
- Crème liquide 17,5 cl
- Azote liquide 1 l

Fricassée de girolles

- Minis girolles 150 g
- Amandes fraîches 250 g
- Lait
- Courgettes 125 g
- Huile d'olive
- Persil plat

- Caviar de truffe 25 g

Préparation

Velouté de girolles

- Faire suer l'ail et les échalotes ciselées. Ajouter les girolles et les faire sauter. Mouiller au fond blanc de volaille, cuire et crémier.
- Mixer Thermomix et chinoiser. Rectifier l'assaisonnement et réserver.
- Lait d'amandes
- Porter à ébullition 250 g de lait. Ajouter la poudre d'amande. Filmer la casserole et laisser gonfler hors du feu.
- Mettre en bol paco et pacosser 3 fois.
- Mixer au thermomix, détendre avec le lait restant et le fumet de poisson et monter à l'huile d'amande.
- Assaisonner et débarrasser.

Coque d'oignons doux:

- Eplucher et émincer les oignons. Mettre sous vide avec le beurre, le thym et le laurier. Cuire au four vapeur à 85° jusqu'à ce que les oignons s'écrasent au toucher. Mixer. égoutter, mettre en bol paco, congeler et pacosser 3 fois.
- Peser 300g de cette purée, détendre avec la crème liquide et le fond blanc.
- Tremper un pochon dans l'azote (pour que la purée adhère instantanément dessus) puis dans la purée d'oignons et à nouveau dans l'azote, de façon à congeler tout de suite la purée. Démouler en frappant sur le pochon et placer cette coque directement au congélateur.

Fricassée:

- Faire sauter les girolles, égoutter. Débarrasser.
- Tailler une grosse brunoise régulière dans le vert de la courgette et la sauter à l'huile d'olive.
- Ouvrir les amandes, les blanchir rapidement de façon à enlever la peau et les conserver dans un fond de lait. Concasser très grossièrement le persil plat.
- Assembler tous les éléments au moment de l'envoi.

Dressage

- Placer cette fricassée en fond d'assiette
- Retourner la coque d'oignons sur la fricassée. Disposer le caviar de truffe dessus.
- Chauffer le velouté de girolles, mettre en saucière.
- Chauffer (détendre au fumet si nécessaire) et émulsionner le lait d'amandes et envoyer également en saucière.

Le but étant de verser le velouté de girolles sur la coque d'oignons pour faire fondre celle-ci devant le client.



→ **Olivier Nasti**
Meilleur Ouvrier de France 2007
1* Michelin, Parrain de FestiVitas 2011
Chef au restaurant Le Chambard - Kaysersberg (68)

La croquette d'œuf

-Amuse bouche d'exception-

Pain campagne

- 2 kg campagne
- 3 kg farine t55
- 200 g de levure
- 2 litres d'eau
- 50 g de sel

Préparation

- N'utiliser que le jaune d'œuf, le déposer dans une pâte à pain très fine : rendre la pâte cuite et croustillante tout en conservant le jaune cru.
- La pâte à pain est frite très rapidement dans l'huile à 220°C, il est nécessaire qu'elle soit très ferme.
- Cette croquette d'œuf est une mouillette où le pain entoure le jaune.



Dos de bar piqué de citron et fenouil en vapeur de sel fumé au katsuobushi, velouté de panais à l'absinthe

Pour 4 personnes

- 4 dos de bar de 100 grs
- 1 citron confit
- Fleur de fenouil sec
branche
- Poivre du moulin
- Gros sel de mer gris
- Vin du jura savagnin
- Filet de bonite rayée
- Sechée et fumée
(Katsuobushi)
- Citron jaune
- Panais ou cerfeuil tubéreux
- Beurre
- Crème fleurette
- Absinthe
- Huile de noisette
- Copeaux de katsuobushi

Préparation

Préparation du bar

- Tailler en fines lanières la peau du citron confit au sel et au sucre.
- Clouter à raison de 6 lanières et 6 fleurs de fenouil sec chaque dos de bar.
- Placer le kilo de gros sel gris dans la cocotte staub et bien le tasser puis le faire chauffer au four sec à 200 ° /200° pendant 30 mn

Purée de panais

- Eplucher les panais ou les bulbes de cerfeuil tubéreux puis les marquer en cuisson dans du lait salé.
- Egoutter et conserver le lait.
- Passer au blender de façon à obtenir une purée bien fine, monter au beurre et verser la liqueur d'absinthe; détendre si nécessaire avec la cuisson des panais.
- Placer cette purée dans une bombe à chantilly et garder au chaud

Cuisson du bar

- Quand le sel est à la température de 200/220 ° disposer sur le sel 8 tranches de citron cru et placer sur ces tranches les quatre dos de bar côté peau et poivrés.
- Répartir au tour les copeaux de katsuobushi et laisser fumer un instant.
- Verser le vin blanc sur le sel et fermer la cocotte pour bien garder la vapeur dans la cocotte.
- Laisser Cuire 10 à 12 minutes et retirer la peau

Dressage

- Bomber la purée de panais à l'absinthe dans des assiettes creuses à large bord et placer le pavé de bar en son centre.
- Mettre un filet d'huile de noisette sur le bar.



→ **Philippe Laruelle**
Chef à l'Hôtel-Restaurant «Le Val joli»
Valtin (88)

Blanc de poulet fermier au Géromé frais et lard des Vosges cuit en croute de foin

Pour 6 personnes

- 6 blancs de poulet fermier
- 250 g de Géromé frais coupé en 12 petits rectangles
- 12 fines tranches de lard fermier
- Sel et poivre du moulin

Pour réaliser la croute de foin :

- 100 g de foin coupé aux ciseaux
- 300 g de farine
- 200 g d'eau
- 50 g de gros sel

Bien malaxer ces ingrédients de façon à obtenir une pâte malléable.

Réserver dans un papier film

Préparation

- Enfermer le fromage dans le lard
- Pratiquer dans le sens de la longueur et en biais deux incisions dans la chair des volailles
- Disposer dans ces fentes, les mélanges géromé-lard
- Poivrer légèrement ces escalopes de poulet
- Etaler deux rectangles de pâte. Disposer au centre les blancs de poulet farcis
- Refermer comme un chausson à l'aide de l'autre abaisse
- Cuire au four 25 mn à 200°

Les conseils du chef

- Il n'est pas nécessaire de saler la volaille car la pâte, ainsi que le lard et le fromage le sont déjà.
- Ouvrir ces coffres à bijoux devant les convives.
- Accompagner ce plat d'une sauce aux cèpes et d'un plat de nouilles fraîches.

Inviter un Pinot Gris d'Alsace, racé et opulent



Langoustines et blanc de volaille Purée de panais et coco

Pour 10 verrines

- Langoustines 20/30
20 pièces
- Blanc de volaille 2 pièces
- Carottes 80 g
- Céleri 50 g
- Vert de poireau 60 g
- Gingembre 15 g
- Citron vert ¼ pièce
- Citronnelle 1 branche
- Riesling 25 cl
- Sel, poivre
- Pastis 5 cl
- Fenouil 3 g

Purée de Panais ou Topinambours

- Panais ou Topinambours
300 g
- Crème 5 cl
- Beurre 20 g
- Sel, poivre

Lait de Coco

- Lait de coco ½ litre
- Gélatine 1 à 2 feuilles
- Sel, poivre

Préparation

- Décortiquer les langoustines et conserver les carcasses. Couper finement la garniture aromatique et faire revenir les langoustines et réserver.
- Faire revenir les carcasses à part et ajouter la garniture aromatique coupée en petits dés, le gingembre et la citronnelle. Bien faire colorer l'ensemble, mouiller avec le riesling et l'eau. Faire cuire doucement pendant 20 minutes. Passer à l'étamine et faire réduire. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le pastis.
- Cuire le blanc de volaille à la vapeur ou dans de l'eau à 60° pendant 20 minutes.

Purée de Panais

- Eplucher les légumes et les cuire dans de l'eau bouillante salée.
- Egoutter, mixer, ajouter la crème et le beurre.

Lait de Coco

- Faire tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide. Faire bouillir le lait de coco.
- Ajouter les feuilles de gélatine égouttées, et mélanger le tout.



Poule noire d'Alsace juste rotie au four

Pour 5/6 personnes

Fond de braisage

- Eau 3 l
- Carottes 2 pièces
- Oignons 2 pièces
- Poireau 1 pièce
- Clou de girofle
- Sel, poivre mignonnette
- Bouquet garni 1 pièce

Garniture jus :

- Carottes 80 g
- Oignons 120 g
- Thym, laurier
- Ail 2 gousses

Préparation

- Prendre une grande marmite remplie avec 3l d'eau. Ajouter la garniture aromatique et faire cuire l'ensemble 10min. Déposer la poule dans la marmite et la maintenir à température 60° pendant 1h.
- Egoutter la poule et la mettre sur une plaque. Ajouter la garniture aromatique. La faire revenir au four pendant 20 à 30 minutes. L'arroser pendant la cuisson. Piquer la cuisse avec la fourchette pour vérifier la cuisson de la viande. Sortir la poule et la réserver.
- Faire pincer les sucs, dégraisser la plaque si nécessaire, mouiller avec un peu de fond dégraissé pour confectionner un jus. Découper la volaille, servir avec le jus passé et des légumes de saison.

Vins conseillés

Chorey les Beaune, Pinot noir



Buwespaetzles

Pour 6 personnes

- Pommes de Terre râpées crues 300 g
- Pommes de Terre cuites en robe des champs 400 g
- Echalotes 3 pièces
- Gousses d'Ail 2 pièces
- Persil haché 2 cuil à soupe
- Oeufs 3 pièces
- Sel, poivre, muscade
- Farine 100 g
- Croûtons revenus au beurre 200 g
- Beurre 30 g

Préparation

Faire cuire la veille les pommes de terre en robe des champs, les égoutter de suite avant qu'elles puissent sécher. Après les avoir épluchées, les passer au moulin, ajouter les pommes de terre crues finement râpées et essorées, les échalotes et l'ail hachés, le persil et les œufs. Saler et poivrer, parfumer à la noix de muscade, ajouter la farine. Mélanger pour obtenir une masse homogène. Prélever de petites portions de pâte avec vos mains farinées, et les rouler en long. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Lorsqu'elle est à ébullition, verser les quenelles. Lorsqu'elles remontent à la surface, les laisser encore cuire 1 minute.

Les égoutter, parsemer de croûtons revenus au beurre.

Servir une salade de mâche en accompagnement.

Vins conseillés

Sylvaner, Clevener, Pinot Auxerrois



Carpaccio de lotte cuite à basse température, déclinaison de navets de la rafle au jus

Pour 6 personnes

- 1 lotte de 1.2 kg entière

Légumes glacés

- 18 navets fanes de petites tailles
- 100 gr de verjus
- 50 gr d'échalote
- 1 dl de vin blanc légèrement sucré
- 100 gr de moût de Pinot noir
- 60 gr de beurre

Croustillant

- 10 gr de moût
- 50 gr de farine de tempura
- 1dl de bière

Assaisonnement

- 12 grains de poivre à queue
- Epices Raz el Hanout royal
- Réglisse
- Sel

Préparation

- Lever et parer la lotte, assaisonner, rouler dans du papier film, ficeler les deux extrémités.
- Cuire en immersion dans un liquide à 56°C et piquer le rouleau de lotte à l'aide d'une sonde programmée à 43°C.
- En fin de cuisson, rafraîchir immédiatement dans de l'eau froide

Légumes

- Eplucher et laver les navets et garder 2 cm de fanes et les feuilles.
- Cuire les 18 navets dans 3 casseroles différentes recouvertes d'un papier sulfurisé en contact des navets, technique d'un légume glacé
- Dans la 1^{ère} casserole
6 navets - 15 gr d'échalotes ciselées - 20 gr de beurre - 1dl de vin blanc - poivre à queue entier - sel.
- Dans la 2^{ème} casserole
6 navets - 15 gr d'échalotes ciselées - 20 gr de beurre - 100 gr de moût de raisins - 1 bâton de réglisse - sel.
- Dans la 3^{ème} casserole
6 navets - 15 gr d'échalotes ciselées - 20 gr de beurre - 100 gr d'eau - sel - en fin de cuisson, déglacer au verjus, réduire légèrement.

Croustillant

- Mélanger le moût, la farine de tempura et la bière, remuer au fouet, cela doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse.
- Etaler à l'aide d'un pinceau sur une plaque TEFAL et cuire au four à 150°C.

Dressage

- Couper en fines tranches la lotte, disposer à plat sur le fond de l'assiette, assaisonner sel, poivre.
- Ajouter les 3 navets aux saveurs différentes, badigeonner de réduction de chaque casserole sur la lotte, poser le croustillant et une feuille de fane frite.



→ **Johan Leclerre**
Meilleur Ouvrier de France 2007
Chef à La Maison des Mouettes - Aytré (17)

Croquette d'Huîtres spéciales, revisitée en crépinette

Pour 8 personnes

- Beurre pomme 150 g
- 4 blanc d'oeuf
- 100 g chair à saucisse
- 8 Huîtres spéciales G2
- 30 g persil
- Moutarde
- 30 g de croûtons
- 1 cuillère de poudre d'amandes
- Fécule
- Chapelure noire
- Soja
- Huile de noisette

Préparation

- Ouvrir les huîtres, bien les laver dans leur jus, puis les laisser égoutter et finir en les coupant en petits dées et non hachées.
- Griller la chair à saucisse, la hacher, concasser le persil puis ramollir le beurre. Ajouter tous les ingrédients dans le beurre soit les huîtres, la chair à saucisse, la moutarde, la poudre d'amande, les croûtons dorés, le persil.
- Bien mélanger, puis réaliser des petites boules et les réserver au frigo.
- Préparer l'huile à 170°C, puis paner les billes dans :
 - fécule
 - blanc battu
 - chapelure de pain de mie noir (obtenu par la réalisation d'un pain de mie maison coloré à l'encre de seiche)
 - blanc battu
 - chapelure de pain de mie noir
- Frire les billes deux minutes

Dressage

Réchauffer un peu du mélange restant, disposer au centre de l'assiette puis poser la croquette, agrémentée de quelques huîtres concassées assaisonnées au soja et huile de noisette.



Chutney Poivron-ananas, croustillant d'aubergine

Pour 4 personnes

- ½ Ananas
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 20 g sucre
- 20 g huile d'olive
- 50 g vinaigre de Xeres
- Sel, poivre, bouillon de volaille
- 1 aubergine
- 20 g huile d'olive
- 2 ½ tomates séchées
- 4 feuilles de brick carrées

Préparation

Chutney

- Eplucher, nettoyer et couper l'ananas + poivrons en petite mirepoix. Réserver la moitié de la préparation. Faire revenir l'autre moitié dans une sauteuse.
- Avec le sucre, l'huile d'olive, le vinaigre. Cuire en compote, avec si besoin un léger mixage. Ajouter l'autre moitié de la mirepoix, mijoter 5 minutes, rectifier l'assaisonnement puis laisser refroidir.

Croustillant d'aubergine

- Couper l'aubergine en 2 dans sa longueur, les coucher sur une plaque de cuisson face saillante en-haut. Huiler et saler sur les faces. Couvrir d'un alu et cuire au four à 160° pendant 15 à 20 min.
- Retirer la peau à chaud, mixer la chair, assaisonner et inclure des dés de tomates séchées. Laisser refroidir.
- Etaler la feuille de brick et disposer une noix de caviar d'aubergines sur le milieu d'un côté.
- Former un rouleau avec la feuille de brick tout en la maintenant sous tension. Replier les extrémités.
- Rôtir les bonbons d'aubergine avec un peu d'huile d'olive.

Assemblage

Sur une cuillère déposer l'équivalent d'une cuillère à café de chutney tiédi, et surmonter d'un croustillant d'aubergine

Astuce

Cette mise en bouche végétarienne peut se décliner en plat principal accompagné d'une salade mêlée. Les rouleaux seront de taille plus généreuse.

Mousse herbacée au saumon et truite fumés, laitance de pommes de terre rattes

Pour 4 personnes

- 3 champignons
- 10 cl crème
- Persil plat, estragon
- 1 feuille de gélatine
- 1 tranche de Saumon fumé
- 1 tranche de truite fumée
- 3 pommes de terre rattes
- Lait, beurre selon cuisson de la pomme de terre
- Sel, poivre

Préparation

Mousse herbacée

- Bouillir puis mixer les champignons et la crème, réserver.
- Hacher les herbes finement.
- Tremper la feuille de gélatine avant de la faire fondre dans le mélange bien tiédi.
- Rajouter les herbes puis les couler dans vos verres.

Poissons

- Détailler de petits dés de saumon et truite fumés.
Parsemer sur la mousse

Laitance

- Cuire en robe des champs et éplucher les rattes.
Mixer en ajoutant le lait et le beurre.
- Rectifier l'assaisonnement. Verser ce liquide crémeux dans le verre, servir.

Astuce

- La laitance peut être servie sous forme d'écume tiède en s'aidant d'un siphon et de 2 cartouches.



Mille feuilles de champignons et foie gras, shizo et jus au Porto

Pour 4 personnes

- 4 gros champignons de Paris très frais
- 150 g de foie gras (cru ou cuit)
- 4 pots de shizo
- 20 cl de jus de viande
- 1 échalote
- 4 cl de Porto

Préparation

Jus au Porto

- Faire revenir les échalotes émincées, déglacer au Porto, réduire de moitié.
- Ajouter le jus de viande, porter à ébullition et réduire la sauce de moitié.
- Une fois assaisonnée à votre goût, incorporer une noisette de beurre hors du feu.

Mille feuilles de champignons et foie gras

- Trancher de très fines lamelles de tête de champignons à l'aide d'une mandoline. Faire de même avec le foie gras.
- Monter le mille feuilles par couches successives en assaisonnant les lamelles de champignons.
- Ranger les couches de sorte que le foie gras soit caché, l'aspect général sera de forme conique.

Présentation sur assiette

- Sur une grande assiette, centrer le mille feuilles, disposer les pots de shizo autour, décorer de quelques gouttes de jus au Porto.

Service à table

- A l'aide d'un couteau chef, couper le mille feuilles en parts égales, et les disposer sur les assiettes de service. Saucer l'assiette de jus au Porto bien chaud.
- Faire tomber en pluie le shizo à l'aide de ciseaux.



Le croq' escargots et espuma de bibalakase

Pour 6 personnes

- 3 douzaines d'escargots
- 180 g de champignons
- 150 g de beurre
- Persil plat haché 3 càs
- pm sel-poivre-purée d'ail
- 4 échalotes

Panure

- 3 œufs - farine - chapelure

Espuma de bibalakase

- 250 g fromage blanc
- 125 cl crème
- Pm ail-sel-poivre-ciboulette-mignonette poivre-rondelle échalotes

Préparation

- Faire suer au beurre les échalotes, ajouter les champignons faire revenir 2 à 3 minutes, puis ajouter les escargots et le persil que vous aurez préalablement haché ensemble, assaisonner de bon goût. Débarrasser, laisser refroidir, puis ajouter les 150 g de beurre pommade. Vous obtenez un appareil avec lequel vous allez remplir des demi-sphères en flexipan.
- Mettre au surgélateur environ ½ heure, puis les démouler, coller ensemble les deux demi sphères pour obtenir une boule parfaite.
- Une fois les boules obtenues, passer les dans la farine, puis l'œuf battu et pour terminer dans la chapelure, faire l'opération deux fois.
- Au moment de servir, tremper les boules d'escargots dans une friture à 150° environ 2 à 3 minutes.

Déguster avec l'espuma de bibalakasse.

Vous pouvez agrémenter le croq'escargots d'un carpaccio de betteraves voir démonstration



→ **Aimé Nallet**
Meilleur Ouvrier de France
chef des travaux de la célèbre école
Tsuji de Lyon (69)

Maki de lotte laque au «yuzukosyo» ballotine de langoustine au «shiso» petit consommé au senteur de l' asie

Pour 8 personnes

- 1 belle lotte de 1,2 à 1,5 kg
- **Mousse** : 120 g de ST Jacques, 1 blanc d'œuf, 100g de crème, YUZUKOSYO
- 16 langoustines, 8 feuilles d'épinards ou de shizo
- **Consommé** : 50g carotte, 50g oignon, 50g fenouil, 50g échalote, 50g poireau, 1 tomate, YUSUKOSYO, 50g de vin blanc, brunoise de carotte + vert de courgette + champignons de paris
- 500g de pousses d'épinards
- 2 feuilles de NORI, 100g de MIRIN, 100g de SAKE, 1 C à soupe de UMEBOCHI

Lexique

- Yuzu : agrume japonaise ressemblant à un petit pamplemousse
- Yuzukoshyo : Pate de Yuzu
- Nori : feuille d'algue
- Shiso : feuille de plante japonaise ressemblant à une feuille de basilic ciselée
- Mirin : vinaigre de riz et sucre
- Sake : alcool de riz
- Umebochi : purée de prune acide

Préparation

- Dépouiller une lotte, garder un morceau de peau pour le fumet, bien dénervé les deux filets, les mettre au sel environ une heure afin de les assaisonner et que le poisson rende son eau au maximum.
- Décortiquer les langoustines en laissant le bout de la queue, en rouler une partie avec une feuille de SHISO ou feuille d'épinard légèrement blanchi, rouler dans du papier film, bien serrer. Cuire à la vapeur, l'autre partie serra concassé comme un tartare et assaisonné avec du sel et du YUZU en poudre.
- Avec les têtes de langoustines et la peau de lotte confectionner un fumet : suer à l'huile d'olive doucement une garniture aromatique oignons échalotes poireaux tomates et fenouil le tout émincé ou concassé, ajouter les parures dessus ne pas mélanger afin d'avoir un fumet assez clair, mouiller à l'eau à couvert ajouter une pointe de YUZUKOSYO, du gros sel, laisser cuire doucement. Après la cuisson filtrer très doucement. En réduire une toute petite partie, ajouter une pointe de YUZUKOSYO afin de laquer la lotte en finition.
- Faire une mousse de St Jacques, l'abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé, poser le filet de lotte dessus rouler dans du papier film, bien serrer. Cuire à la vapeur température à cœur 48 °. Après la cuisson retirer le papier film, éponger rouler dans une feuille de NORI, lustrer avec le fumet réduit avant de dresser.
- Faire une petite brunoise de légumes, la blanchir très rapidement, ensuite la déposer dans de petits récipients, le fumet sera versé dessus très chaud au dressage.
- Faire réduire du MIRIN et du SAKE moitié moitié ajouter une purée d' UMEBOCHI, réduire et mélanger.
- Faire tomber au beurre une poignée d'épinard, très rapidement.
- Dresser sur une assiette les épinards, poser la lotte coupée dessus, les langoustines, le tartare, et envoyer avec le bouillon très chaud, et un trait de purée d' UMEBOCHI.

→ **Romuald Fassenet**
Meilleur ouvrier de France en 2004
Chef au restaurant du Château Mont Joly
Sampans (39)

Coquille Saint-jacques en croûte de noix et curry, salade de betterave rouge et jeunes pousses

Pour 4 personnes

- 2 betteraves rouges
- 5 cl vinaigre balsamique
- 1 échalote
- 5 g gingembre
- 10 cl huile de noix
- 16 noix de St jacques
- 100 gr de beurre
- 40 gr chapelure
- 25 gr de poudre de noix
- 25 gr de Comté
- Curry
- Salade de jeunes pousses et herbes aromatiques

Préparation

- Cuire les betteraves à l'eau salée et non pelée. Les éplucher. Tailler des lamelles dans la betterave (tagliatelles) et les placer dans un plat creux. Bouillir le vinaigre avec le gingembre et l'échalote, ajouter le sel et poivre et verser sur la betterave rouge. Filmer et laisser infuser. Ajouter l'huile de noix.
- Fondre le beurre, ajouter la chapelure + la poudre de noix en la colorant légèrement avec deux pointes de couteau de curry. Ajouter le comté hors du feu et laisser refroidir. Etaler entre deux papiers sulfurisés et laisser prendre au grand froid. Détailler des cercles à l'emporte pièce du diamètre des St Jacques. Plaquer les noix de St Jacques, les assaisonner et disposer dessus un cercle de croûte au comté.
- Cuire les Saint Jacques rapidement à four très chaud ou sous le grill. Dresser au centre de l'assiette la salade de betterave rouge avec un mélange d'herbes par-dessus. Tirer un trait de vinaigrette autour et placer les noix de Saint-Jacques harmonieusement.



Petit lobe de foie gras de canard poché au vin chaud, caramélisé au Leckerli Clémentine confite et crème de châtaignes au beurre doux

Pour 4 personnes

- 1 lobe de foie gras de canard
- 2 clémentines à peau fine
- ½ litre de vin rouge
- Epices pour vin chaud
- 100 g de châtaignes
- ½ litre de lait frais
- Fleur de sel, poivre
- 50 g de Sucre roux
- Poudre de leckerli
- 100 g de beurre doux

Préparation

- Confire les clémentines en belles rouelles
- Démarrer un vin chaud « traditionnel » avec le vin, les parures de clémentine, le sucre roux et les épices. Cuire environ 2 heures selon le gout et laisser tempérer, filtrer et réduire la moitié à glace.
- Cuire les châtaignes dans le lait avec quelques graines de poivre. Egoutter, mixer longuement en incorporant le lait et 100g de beurre doux
- Rouler le petit lobe de foie assaisonné dans du papier film et bien serrer pour figer la forme. Tirer sous vide avec deux louches de vin chaud tempéré, puis cuire 20 min à 75°C. Saupoudrer régulièrement le lobe de foie avec la poudre de leckerli bien sèche et caraméliser au grill pour obtenir une coque croustillante.
- Dresser harmonieusement, garnir d'amandes caramélisées et de pousses d'épinard au jus de canard.
- Envoyer immédiatement.



→ Julien Binz

Chef au restaurant «Le Rendez-vous de Chasse» Hotel Bristol Colmar (68)

Tartare de Saint-Jacques et huîtres, bavarois de betterave rouge, espuma échalotes-vinaigre

Pour 4 personnes

Bavarois de betterave

- 200g de purée de betterave
- 3 feuilles de gélatine
- 125g de crème montée
- Sel, poivre

Espuma échalotes-vinaigre

- 2 échalotes
- 100g de vinaigre blanc
- 100g de vin blanc
- 2 feuilles de gélatine
- 120g de lait
- 80g de crème liquide
- Sel, poivre

Tartare de Saint-Jacques

- 16 pièces de noix de Saint-Jacques
- 4 pièces d'huître Marennes-Oléron n°3 avec leur jus
- Echalote ciselée: p.m
- Ciboulette ciselée: p.m
- Zeste d'un citron vert et son jus
- Piment d'Espelette p.m
- Sel, poivre

Finition et décoration

- Caramel de vinaigre balsamique
- Quelques pousses de betterave rouge
- Huile de noisette
- Tuile de pain séchée à l'huile de noisette

Préparation

Bavarois de betterave

- Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide.
- Tempérer la purée de betterave puis assaisonner avec le sel, le poivre et le vinaigre.
- Fondre la gélatine avec 1 cuillerée à soupe de purée de betterave à feu doux.
- Incorporer en fouettant la gélatine au reste de la purée de betterave tempérée, puis délicatement la crème fouettée à l'aide d'une spatule.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Couler immédiatement dans une plaque de 1cm d'épaisseur et lisser à l'aide d'une spatule.
- Laisser prendre 1h30 au frais.

Espuma échalotes-vinaigre

- Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide.
- Dans une casserole, placer les échalotes ciselées, le vinaigre blanc, le vin blanc et réduire à sec.
- Bouillir le lait et ajouter la gélatine ainsi que la réduction d'échalotes.
- Mixer le tout finement.
- Puis ajouter la crème liquide. Assaisonner. Passer au chinois étamine.
- Placer au frais 1h30.
- Remplir le syphon, gazer avec 2 cartouches et maintenir au frais.

Tartare de Saint-Jacques

- Tailler les noix de Saint-Jacques en petits cubes.
- Couper les huîtres en petits morceaux.
- Assaisonner avec le jus d'huître, le jus de citron vert, du sel, du poivre, l'échalote, de la ciboulette, du piment d'Espelette et le zeste du citron vert.

Dressage

- Dresser sur une assiette le tartare dans un emporte-pièce carré de 7cm sur 7.
- Puis déposer un carré de bavarois de betterave de 6cm sur 6 sur le tartare.
- Surmonter le bavarois d'une bulle d'espuma échalotes-vinaigre.
- Disposer quelques pousses de betteraves assaisonnées avec de l'huile de noisette et du sel.
- Servir de suite accompagné d'une tuile de pain séchée de noisette pour apporter une touche craquante.

Décoration

- Quelques points de caramel de vinaigre balsamique

Saint-Jacques de ma Maman revisitées

Pour 4 personnes

- Coquilles Saint-Jacques 12
- Champignons de paris
10 pièces
- Beurre 25 g
- Crème double Isigny
2 cuillère à soupe
- Echalote 1
- Croustillant de pain
4 tranches
- Coulis de mâche et crustacé
- Sel, poivre, ciboulette,
chapelure

Espuma truffes

(environ pour 20 personnes)

- Champignons de Paris frais
Métro 300 g
- Crème fleurette 150g
- Huile de truffes noires
Masse 50 g
- Huile de pépin de raisin :
100 g
- Brisures de truffes noires
1 g
- Sel 5 g
- Œufs mollet (6 mn) 3
- Jus de truffes 100g
- Encre de seiche ou
trompettes de la mort
cuites 1 g ou 25 g

Préparation

- Pour l'espuma faites chauffer les champignons, escaloper avec la crème environ pendant 10 minutes,
- Mettre le tout dans un bol mixer et mixer le tout finement.
- Passer impérativement le mélange avec une passoire fine et remplir un siphon ISI et cartoucher 2 fois.
- Couper les champignons des Saint-Jacques en petits cubes et les faire revenir vivement au beurre, ajouter l'échalote ciselée finement puis la crème épaisse, éteindre le feu et ajouter la chapelure et la ciboulette ciselée.
- Snacker vos noix de Saint-Jacques de chaque côté,
- Cercler votre mélange de champignons et ranger vos noix de Saint-Jacques, coupées en deux, en rosace.
- Chauffer au four chaud (200°) environ 3 minutes.
- Dresser au fond d'une assiette creuse l'espuma de champignons et déposer dessus la rosace de Saint-Jacques et champignons. Poser dessus le croustillant de pain et server vos convives.



Sandre et choucroute aux baies de genièvre

Pour 4 personnes

- 500 g Choucroute
- 50 g Oignon émincé
- 5 Baies de Genièvre
- 1 Feuille de Laurier
- 30 g Graisse d'Oie
- 5 cl Riesling d'Alsace
- 500 g Filets de Sandre (pour donner 8 filets)

Sauce beurre blanc

- 40 g Echalotes ciselées
- 1 Pincée de Poivre blanc concassé
- 10 Baies de Genièvre écrasées
- 1 dl Vinaigre de Vin
- 2 dl Riesling d'Alsace
- 5 cl Crème liquide
- 160 g Beurre
- Sel

Décor

- 1 Feuille de Chou frisé cuite
- 12 Rondelles de Carottes cannelées cuites
- 12 Baies de Genièvre

Préparation

- Laver deux fois la choucroute à l'eau froide. Dans une cocotte laisser fondre la graisse d'oie, ajouter l'oignon émincé sué et la choucroute. Saler. Mouiller avec le Riesling et de l'eau jusqu'à hauteur de la choucroute. Ajouter la feuille de laurier et les baies de genièvre. Cuire pendant 45 minutes.

Sauce

- Dans une casserole laisser réduire le vinaigre, le Riesling d'Alsace avec les échalotes ciselées et le poivre blanc concassé pour obtenir 2 cl. Ajouter la crème puis le beurre coupé en petits morceaux.
- Porter à ébullition et passer au chinois.

Dressage et cuisson

- Couper 8 filets de Sandre de 50gr, en disposer 4 sur un carton beurré (8cm sur 8cm), garnir avec 60gr de choucroute, recouvrir des autres 4 filets comme un millefeuille ; décorer avec les carottes cannelées et la feuille de chou frisé cuite coupée en bandelettes et disposée de telle manière comme si on reconstituait une fleur. Mettre le tout sous vide ou dans un papier film. Le cuire pendant 15 minutes à 65 degrés à la vapeur.
- Dresser sur une assiette et entourer d'un cordon de sauce et éparpiller les baies de genièvre.



→ **Roger Bouhassoun**
Chef à La Cheneaudière - Relais & Château
Coleroy la Roche (67)

Dos de lieu jaune poêlé et effeuillé, réduction de jus de carottes bio et agrumes

Pour 6 personnes

- Dos de lieu jaune 900 g
- Carottes bio 800 g
- 6 Oranges bio
- Anchois 30 g
- Olives noires 30 g
- Beurre 150 g

Préparation

- Eplucher et laver les carottes. En passer la moitié à la centrifugeuse. Faire réduire l'autre moitié afin d'obtenir un sirop.
- Zester les oranges et faire blanchir les zestes 3 fois. Faire réduire le jus des oranges comme pour les carottes.
- Hacher anchois et olives.
- Couper le restant des carottes en fins bâtonnets. Faire cuire doucement dans un peu de jus d'oranges et 30 grammes de beurre (les carottes doivent rester croquantes). Rajouter les zestes d'orange.
- Saisir le lieu jaune côté peau et laisser cuire doucement en rajoutant le beurre (30 à 40 grammes).
- Prendre les assiettes, cercler les carottes. Effeuille délicatement le lieu jaune. Mélanger le jus d'orange et les carottes, les anchois et les olives hachées, et monter cette sauce au beurre.
- Avec une cuillère, verser la sauce autour de l'effeuillé. Verser un peu d'huile d'olive au citron sur le poisson.



→ **Jean-Claude Ittis**
Meilleur Ouvrier de France
chef des travaux au CFA de Colmar
Boulangier à Wihr au Val (68)

La pâte levée

Pour 6 personnes

- 1000 g de farine
- 300 g de lait tiède
- 40 g de levure
- 15 g de sel
- 150 g de sucre
- 250 g de beurre
- 4 oeufs

Préparation

- Mélanger bien tous les ingrédients sauf le beurre
- Pétrir la pâte jusqu'à décollement
- Ajouter le beurre en pommade et bien mélanger
- Laisser reposer 45 min, rabattre la pâte et la mettre au frais
- Au bout de 1h30, découper la pâte en morceaux égaux
- Façonner les tresses et autres produits (petits pains etc)
- Laisser reposer 1h30 environ et les couvrir avec un nylon.
- Dorer et cuire à 220°C durant 15 à 20 min.



→ **Jean-Claude Ittis**
Meilleur Ouvrier de France
chef des travaux au CFA de Colmar
Boulangier à Wihr au Val (68)

Sapin d'Alsace

Ingrédients

- 1500 g de farine
- 500 g de lait
- 4 œufs
- 160 g de sirop de menthe verte
- 20 g de sel
- 150 g de sucre
- 50 g de levure
- 300 g de beurre
- 200 g de drops

Streussel

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- cannelle (facultatif)

Préparation

Pétrissage

- Mélanger farine, lait, œufs, sucre, sirop, sel et levure
- Pétrir 5min puis ajouter le beurre et pétrir jusqu'à décollement de la pâte de la cuve du batteur
- Après décollement, ajouter les drops

Pointage

- 1H30 avec un rabat au bout de 30min et au frigo

Pesage

- Pâtons de 200gr de pâte et mettre en forme allongée

Détente

- 5min

Façonnage

- Aplatir la pâte, dorer, mettre le streussel et couper avec le coupe-pâte en forme de sapin

Appret

- 1H environ

Cuisson

- 220°C durant 20min

