

Repas du 11.12.2024

Entrée :

Crème brûlée de crustacés

Recette :

Ingrédients :

- 2'400gr bisque de Homard
- Homard surgelé déjà cuit
- 200ml eau
- Sauce à lier (selon goût)
- 7 œufs
- 15gr sel
- 7 pincées de piments d'Espelette

- 1) Cuire la bisque avec l'eau, la sauce à lier, les épices jusqu'à réduire de env. 30%.
- 2) Introduire 4 œufs entiers et 3 jaunes d'œufs et passer le tout au mixer
- 3) Mettre la préparation dans des récipients et cuire au bain-marie dans le four à 200° pendant 45-70min selon votre four.
- 4) Mettre de la cassonade et caraméliser au chalumeau
- 5) Déposer un morceau de homard sur le dessus et assaisonner avec un peu de piment d'Espelette



Plat :

Recette émulsion d'orange :

Ingrédients :

- 1.5lt jus d'orange sans pulpe
- 6 feuilles gélatine
- 1dl de crème

Mettre la feuille de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Presser les oranges et le pamplemousse, puis filtrer le jus et le mettre à chauffer dans une casserole. Dès qu'il bout, retirer la casserole du feu. Presser la gélatine et la mélanger au jus, puis ajouter la crème.

Laisser refroidir, puis mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz et laisser ensuite reposer au frais.

Recette sauce champagne :

Ingrédients :

- Beurre
- Sauce à rôtir
- 3.4dl de crème liquide
- 2 oignons
- 4dl de champagne

Préparation :

• ÉTAPE 1

Commencez par chauffer le beurre dans une casserole, doucement, sans le faire brunir. Épluchez et émincez les oignons et jetez-la dans la casserole puis laissez-la suer quelques minutes.

• ÉTAPE 2

Ajoutez ensuite votre eau avec sauce à rôtir (quantités selon goût), puis ajoutez la coupe de champagne et faites réduire quelques minutes

• ÉTAPE 3

Lorsque la préparation a réduit de moitié environ, ajoutez la crème liquide puis salez et poivrez à votre convenance et ajouter l'estragon ciselé.

• ÉTAPE 4

Servez chaud, dans une saucière ou directement dans les assiettes, pour napper vos poissons et autres produits de la mer pendant les fêtes.

Recette purée de pomme de terre :

Ingrédients :

- 20x Grande pomme de terre ferme
- 1.5kg Pomme de terre pour purée
- 450gr beurre
- 3dl lait entier
- Noix de muscade
- Huile de truffe

Préparation :

- Cuire départ dans eaux froide avec bonne poignée de sel et cuire 35-40min dès ébullition
- Plucher patate et mettre dans un plat avec film trouer pour garder la chaleur
- Passer à la presse purée et ensuite passer au tamis pour lisser la purée
- Dessécher la pulpe de pomme de terre sur feu moyen-doux
- Ajouter le beurre et brasser vigoureusement (300gr de beurre pour 1kg de pulpe de pomme de terre)
- Ajouter un peu de lait chaud pour ajuster la texture de la purée
- Ajouter l'huile de truffe et la muscade selon votre goût

Recette damier de volaille :

Ingrédients :

- Poulet
 - Canard
 - 2x Pate brisé
 - Tube moutarde
 - Jaune œufs
 - Huile
-
- Découper la volaille en filet plutôt fin
 - Snacker très rapidement le canard sur tous les côtés (vraiment très court pour ne pas cuire le canard)
 - Faire griller la dinde sur tous les côtés et déjà cuire au $\frac{3}{4}$ la dinde puis les faire refroidir
 - Les rassembler ensemble et les coller avec la colle alimentaire ou utiliser un filet de cuisson pour les réunir en ballotine.
 - Etaler un petit peu de moutarde sur la pâte brise abaissée très finement et entourer nos boudins avec.
 - Cuire au four pendant 20min (haut-bas) à 200°

Recette tuile filet :

Ingrédients :

- 160gr Jus de betterave
- 160gr eau
- 120gr huile
- 40gr farine
- Colorant rouge si nécessaire

Phases techniques pour Tuile filet :



1 Pour réaliser cette recette de tuile filet, commencer par préparer tous les ingrédients.



2 Verser l'eau tempérée dans un récipient étroit et haut (ex : verre doseur).



3 Ajouter l'huile d'arachide...



4 ...et la farine.



5 Plonger un mixeur Bamix dans le récipient...



6 ...et mixer la préparation jusqu'à obtenir une émulsion parfaite.



7 Si vous voulez faire des tuiles de différentes couleurs, vous pouvez diviser cette préparation en deux ou en trois selon le nombre de couleur choisie. Dans le cas contraire, ne tenez pas compte de cette étape.



8 Pour obtenir des tuiles rouges, verser une pointe de couteau de colorant en poudre hydrosoluble rouge dans le récipient.



9 Mixer finement la préparation de façon à bien dissoudre les particules de colorant.



10 Pour obtenir des tuiles noires, verser une pointe de couteau de colorant en poudre hydrosoluble noir dans le récipient.



11 Mixer finement la préparation de façon à bien dissoudre les particules de colorant. Ce procédé fonctionnera avec toutes les couleurs. Gardez juste en tête d'utiliser un colorant hydrosoluble et en poudre.



12 Faire chauffer une poêle à revêtement anti-adhérent.



13 Pour les tuiles rouges, verser un peu de préparation dans la poêle bien chaude.



14 La tuile s'étale délicatement et se met à entrer en ébullition.



15 La tuile est cuite lorsque les bulles s'arrêtent.



16 Retirer la tuile délicatement avec une palette et la disposer sur un papier absorbant.



17 Pour les tuiles noires, verser un peu de préparation dans la poêle bien chaude.



18 La tuile s'étale délicatement et se met à entrer en ébullition.



19 Elle est cuite lorsque les bulles s'arrêtent. Retirer la tuile délicatement avec une palette et la disposer sur un papier absorbant.



20 Voilà le procédé de réalisation !



21 Continuer ainsi à cuire le restant de pâte.



22 Une fois cuite, voici le rendu que nous obtenons.