

Brochette de Ris de Veau, Morilles et Jambon

Recette pour 4 personnes

Réalisation 3 h, difficile

Trempe des morilles : la veille

Ingrédients :

500 g de ris de veau, 1 tranche de jambon cru, 200 g de morilles fraîches
10 cl de noilly prat, 1 échalote, 50 g de farine, Sel, Poivre, Beurre clarifié

Croquettes coulantes :

200 g de morilles séchées, 200 g de crème, 20 g de beurre
200 g de chapelure de pain, Farine de riz, Blancs d'œufs

Sauce Périgueux :

20cl de jus de veau, 2 échalotes, 20 cl de porto rouge, Beurre

Progression

La veille, faire tremper les morilles sèches dans 40 cl d'eau

Croquettes coulantes

Passer le jus du trempage des morilles au chinois et le réduire des trois quarts

Ajouter la crème et réserver

Réaliser un roux avec le beurre et la farine, faire bouillir et lier la crème aux morilles, rectifier l'assaisonnement

A l'aide d'un chinois, remplir des moules demi-sphériques avec cette préparation et congeler (environ 10 h)

Une fois cette préparation congelée, démouler et confectionner des boules en chauffant les extrémités plates afin de les coller

Paner deux fois ces boules dans la farine de riz, le blanc d'œuf battu puis la chapelure, réserver au congélateur

Préparation des ris :

Dénervier les ris de veau et les rouler dans un film en forme de boudin

Les pocher 6 minutes dans l'eau à 80 °C, refroidir dans la glace, réserver

Sauce Périgueux :

Réduire le porto rouge aux deux-tiers avec les échalotes émincée

Ajouter le jus de veau et cuire 30 mn, passer la sauce et réserver

Morilles

Trier et laver les morilles, bien égoutter

Les laisser entières

Dans une poêle, faire suer l'échalote ciselée dans le beurre clarifié

Déglacer avec le Noilly Prat, ajouter les morilles et cuire 30 mn à couvert, assaisonner

Finition

Préchauffer le four à 150 °C

Fariner les ris de veau, les tapoter pour faire tomber l'excédent de farine

Les colorer avec le beurre clarifié pendant 2 minutes et les mettre à chauffer au four

Frirer les croquettes encore congelées à 180 °C, pendant 5 mn
Réaliser le montage sur une brochette avec les ris caramélisés, les dés de jambon cru, une morille entière et finir par une croquette
Monter la sauce au beurre
Sur un lit de morilles, dresser la brochette, servir la sauce à part.

BARBUE BRAISÉE AUX PLEUROTÉS

Recette pour 4 personnes

Préparation : 45 mn

Ingrédients :

4 filets de barbue de 80 à 100 g chacun
12 pleurotes
2 gousses d'ail
1 oignon moyen
1 carotte
½ feuille de laurier
½ branche de thym
3 feuilles de basilic
10 cl de vin blanc
5 cl d'huile d'olive
1 tomate
Sel et Poivre
Quelques pistils de safran

Suggestion de présentation et d'accompagnement

Ajouter les champignons à la sauce.

Déposer les filets de poisson sur le dessus, reprendre une petite ébullition et servir aussitôt

Soyez raisonnable avec l'emploi du safran, quelques pistils suffisent

Préparation

Préparation et cuisson des pleurotes

Peler l'oignon et la carotte puis les tailler en petits dés

Nettoyer les pieds et les chapeaux des pleurotes

Faire chauffer l'huile dans une cocotte y faire blondir légèrement les oignons et la carotte,
ajouter l'ail écrasé, les champignons, le thym, le laurier, le safran et le vin blanc

Cuire à couvert une dizaine de minutes, ôter ensuite le couvercle, réserver au chaud

Cuisson

Préchauffer le four à 120 °C

Disposez les filets de barbu sur le lit de champignons, couvrir et cuire au four 12 à 18 mn suivant l'épaisseur du poisson

Sortir la cocotte du four, les filets de barbu doivent être à peine cuits

Garder les filets au chaud et préparer le jus pour préparer la sauce

Sauce

Faire réduire le jus jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse

Monder ou éplucher la tomate, la tailler en petits dés

Ajouter les dés de tomates et les feuilles de basilic à peine ciselées, chauffer 1 à 2 mn

Verser et servir

PINTADE MARINEE A LA VERVEINE

Panacotta à l'ail rose, jeune courgettes, aubergine et pommes fondantes

Recette pour 4 personnes

Préparation : mn,

Ingrédients :

Pintades fermières

2 pintades fermières

Cuisse de pintade marinée

4 cuisses de pintade, 20 g d'huile d'olive, Piment d'Espelette

¼ de botte de verveine, 60 g de vin blanc sec, 1 ceste de citron, Sel, poivre

Jus de pintade

150 g de jus de pintade

Panacotta d'ail rose

1 tête d'ail rose épluchée, 18 g de lait, 5 g de beurre noisette, 30 g de crème

4 g de gélatine végétale, 2.5 g de gélatine or 180 blooms

Compotée d'aubergine

300 g d'aubergine en brunoise

50 g d'oignons blanc en brunoise 15 g d'huile d'olive

Piment d'Espelette, 8 g de graines de tournesol torréfiées

2 feuilles de menthe bergamote, 4 pétales de tomate confite

Légumes

Un poivron vert, 1 petite courgette verte, 1 petite courgette tigrée

1 petite courgette jaune, 4 pâtissons (2 verts, 2 jaunes)

4 pièces de haricots croques-tout, 200 g de pomme de terre agria

Fenouil haché, 50 g de beurre, 150 g de bouillon de volaille

20 g de beurre, 50 g de pickles d'oignons, 12 feuilles de mizuna (salade, chou frisé)

Caviar d'aubergine

200 g de caviar d'aubergine

Décors

Poudre d'ail, Peau de pintade croustillante

Préparation

Pintades fermières

Flamber et vider les pintades

A l'aide d'un crochet, retirer les tendons des cuisses, puis les lever

Retirer la peau des coffres et la réserver

Lever les suprêmes

Retirer le nerf de l'aiguillette de pintade

Aplatir légèrement les suprêmes

Les assaisonner de sel, poivre et huile d'olive

Les rouler en cônes à l'aide d'un film alimentaire et les placer individuellement dans des sacs sous vide

Faire cuire au four vapeur à 58 °C pendant 1h 30

Cuisse de pintade marinée

Désosser entièrement les cuisses

Les faire mariner avec le reste des ingrédients pendant 20 mn

Aplatir légèrement les mette séparément sous vide

Les faire cuire au bain marie pendant 6 à 65 °C

Presser les cuisses entre 2 plaques et réserver au frais

Panacotta d'ail rose

Mélanger le lait, l'ail rose écrasé et le beurre noisette fondu

Mette dans un sac sous vide et faire cuire dans un four vapeur à 90°C pendant 2 h

Faire chauffer à 60 °C, le lait d'ail, la crème le beurre noisette et la gélatine désidratée

Verser la gélatine végétale

Porter à ébullition et faire cuire pendant 1 mn

Couler la préparation 4 cubes de 1.5 cm de diamètre par 9 de hauteur préalablement obturée avec du film alimentair

Laisser refroidir puis démouler

Au moment de servir, réchauffer à 65 °C

Compotée d'aubergine

Dans une sauteuse, faire suer les aubergines et les oignons à l'huile d'olive

Assaisonner de Piment d'Espelette

Faire cuire à couvert pendant 15 mn en remuant régulièrement

Ajouter les graines de tourne sol, feuille de menthe ciselées et les tomates confites hachées

Laisser cuire 10 mn de plus sans couvrir, Assaisonner

Réserver au chaud

Pressé de cuisse de pintade

A l'aide d'un emporte pièces de 3 cm de côté par 7 cm de long, détailler des rectangles de cuisses de pintade

Les recouvrir de de compotée d'aubergine puis d'un triangle de viennoise salée à la noisette

Au moment de servir, faire chauffer le four et dorer à la salamandre

Légumes

Émincer et tailler tous les légumes

Les faire cuire séparément à l'anglaise et les rafraîchir

Découper les pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm de diamètre

Les faire cuire au beurre moussé

En fin de cuisson, ajouter le fenouil et les pickles d'oignons

Au moment de servir, chauffer les légumes dans le bouillon de volaille réduit et monter au beurre

Ajouter les feuilles de mizuna

Assaisonner

Finition

Sur une assiette plate, réaliser une bande de caviar d'aubergine et y déposer harmonieusement les légumes

Déposer une panacotta d'ail rose et la recouvrir d'une tranche de poivron

Terminer par le suprême de pintade et le pressé de cuisse

Décorer de poudre d'ail et de peau de pintade croustillante

Arroser du jus de la pintade