

RECETTES du JOUR DE L'AN, pour RBA

Entrées

SALPICON DE THON,

Betterave rouge, mangue, petits pois et son émulsion

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

500 g de thon en salpicon, 300 g de mangue en brunoise, 1 jus de citron vert
200 g betterave cuite en brunoise, QS sel, poivre, huile d'olive, gingembre, combawa, julienne de pomme de terre frite, Lecite (Texturas), 350 g petits pois 100+250, 100 g fond blanc, 50 g crème, 100g jus de coquillages, 50 g lait entier

Progression

Citronner légèrement la mangue avec le jus de citron vert et assaisonner, faire de même avec la brunoise de betterave. Assaisonner le thon avec l'huile d'olive et une « râpée de combawa

Cuire les petits pois à l'anglaise, en réserver 100 g, mixer le restant avec le fond blanc, crémier, assaisonner

Infuser du gingembre frais dans le jus des coquillages et le lait entier, ajouter la Lecite, 3 g par litre ; au moment émulsionner.

Finition et présentation

Dresser la mangue dans un verre, ajouter quelques petits pois et la brunoise de betterave, déposer au centre de salpicon de thon, verser la crème de petits pois puis l'émulsion au gingembre

Décor : julienne de pomme de terre frite.

ROULEAU DE LEGUMES,

BRUNOISE DE SAUMON

Avec pignons et herbes fraîches

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

100 g céleri-boule en brunoise, blanchie, 100 g de céleri-branche en brunoise
100 g de mangue en brunoise, 100 g de pomme en brunoise
200g de saumon en brunoise, QS sel, poivre, huile de sésame, huile d'olive, estragon, pignons de pin, feuilles de riz, ciboulette, œufs de saumon

Progression

Mélanger les légumes, la mangue et la pomme. Ajouter le saumon, lier avec de l'huile de sésame et de l'huile d'olive, ajouter de l'estragon, des pignons de pin et assaisonner.

Finition et présentation

Réaliser des rouleaux avec des feuilles de riz trempées dans de l'eau chaude

Les tailler en biseau et en dresser 2 côte à côte. Verser de l'huile d'olive et de sésame

Décor : ciboulette, œufs de saumon.

Poissons et crustacés

SAINT-PIERRE POELE,

Riz safrané et quenelle de sorbet betterave.

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

400 g de St Pierre, 40x10, 30 g d'oignon ciselé, 250 de riz thaï

QS de bouillon de volaille, safran, sel, poivre, verveine, julienne de poireau frite

60 g martini blanc, 170 g pruneaux dénoyautés, 200g Vin rouge, Madiran

100 g de Maury réduit à glace

Sorbet de betterave :

300 g de betterave coupée en morceaux, 600g d'eau, 175 g sucre,

30 g de glucose

Progression

Suer l'oignon ciselé, ajouter le riz, le nacer puis mouiller avec du bouillon de volaille

Ajouter le safran et cuire au four./ Cuire la betterave à couvert avec de l'eau, le sucre, et le glucose. Déposer le tout dans un bol à Pacojet. Réserver au grand froid

Au moment, pacosser. Poêler le Saint Pierre, assaisonner

Finition et présentation

Dresser le riz, poser le Saint-Pierre dessus. Ajouter une quenelle de sorbet betterave

Décor : verveine, julienne de poireau frite.

HOMARD BRETON CUIT VAPEUR

Mangue poêlée et jus au vin blanc doux.

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

2.5 Homards, bretons, 5 pinces de homards, 320 g de mangue en tagliatelles

200 g de vin blanc doux, QS sel, poivre, beurre, cerfeuil, chips de mangue

Progression :

Cuire les homards et les pinces à la vapeur, les décortiquer et trancher. Poêler rapidement la mangue. Déglacer au vin blanc doux. Réduire et assaisonner

Finition et présentation :

Dresser la mangue à l'aide d'un cercle,

Poser le homard dessus et verser le jus de cuisson de la mangue

Décor : cerfeuil, chips de mangue.

Poissons et crustacés

PAPILLOTE DE TURBOT,

Tomates et piment enragé cuits à l'huile d'olive.

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

500 g de Turbot, 5 tomates évidées et coupées en quatre, 2 gros artichauts coupés et cuits dans un blanc
QS romarin, huile d'olive, piment enragé, sel, poivre

Progression et présentation

Tailler le turbot et petits pavés. Réaliser des petites papillotes avec du papier Carta Fata (Sens Gourmet) en répartissant : quartiers de tomate, artichaut, turbot, romarin et piment enragé
Arroser d'un filet d'huile d'olive. Assaisonner et cuire dans un four à 190°. Dès la sortie du four, ouvrir la papillote et servir.

Viandes

PIGEONNEAU ROTI AU FOUR,

Médailon de macaronis au parmesan, sauce réglisse.

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

5 pigeonneaux, 100 g de longs macaronis, Zitti n° 18
QS réglisse, sel, poivre, ciboulette, chips de betterave, 120 g de jus de pigeon
10 mini-carottes cuites à l'anglaise

Progression :

Cuire les macaronis à l'anglaise, égoutter, refroidir et en poser 10 à plat, côte à côte
Les badigeonner avec la béchamel au parmesan
Les rouler dans un papier film pour former une ballottine, réserver au froid
Assaisonner, rôtir les pigeons, lever les filets, les escaloper
Infuser de la réglisse dans le jus de pigeon, assaisonner.

Finition et présentation :

Tailler un médaillon de macaronis, les chauffer sur la salamandre, puis au centre, insérer une mini-carotte. Dresser un filet de pigeonneau, napper avec le jus à la réglisse
Décor : ciboulette, chips de betterave.

Viandes

QUASI DE VEAU AU SAUTOIR,

Échalotes confites et son jus brun à la badiane.

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

Quasi de veau, 50x10, 20 échalotes, QS gros sel, huile, beurre, badiane, sel, poivre, ciboulette, peau de tomate confite, 300 g de jus de veau brun

Progression :

Cuire les échalotes sur un lit de gros sel. Les peler et les poêler quelques minutes avec le jus de veau. Rôtir le quasi de veau avec huile et beurre, assaisonner

Infuser le jus de veau brun avec la badiane et assaisonner

Finition et présentation

Égoutter les échalotes, en superposer 2 en les piquant avec une petite brochette en bambou

Trancher le quasi et le dresser, napper avec le jus de veau infusé à la badiane

Décor : ciboulette, peau de tomate confite.

RABLE DE LAPIN FARCI,

Brunoise de légumes, fondants au pistou et vin blanc.

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

2 râbles de lapin entiers, désossés, 35 g de carotte en petite brunoise

35 g de céleri-branche en petite brunoise, 35 g d'oignon ciselé

QS beurre, pistou, sel, poivre, basilic, céleri frit, chips de betterave

30 g de truffe hachée, 200 g de fond blanc, 100 g de vin blanc sec

200 g pois gourmands coupés en 2 et blanchis, 5 artichauts poivrade cuits en barigoule et coupés en 4, 200g de jus de lièvre infusé à la moutarde en grains

Progression :

Suer les brunoises et l'oignon au beurre, ajouter la truffe hachée, le fond blanc et le vin blanc sec

Cuire à couvert, ajouter du pistou, assaisonner, refroidir. Farcir les râbles de lapin avec du basilic et les brunoises, rouler dans un papier film, puis cuire 6 mn environ à la vapeur. Poêler les pois gourmands et les artichauts poivrade. Déglacer avec la cuisson de la barigoule, assaisonner

Finition et présentation

Dresser les légumes, poser un râble de lapin tranché, verser le jus de lièvre infusé à la moutarde en grains. Décor : céleri frit, chips de betterave.

Desserts

PUDDING TIEDE AUX PATATES DOUCES CAMELISEES,

Et à l'infusion de Thym.

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

200 g de patates douces, 30 g de caramel, 300 g de brioche

QS décor : chips de patate douce, thym

Progression et présentation :

Éplucher les patates douces en brunoise. Et les cuire dans le caramel

Dans un ramequin, déposer une tranche de brioche et une couche de patates douces caramélisées, ajouter la crème anglaise au thym, cuire au four à 200 °, pendant 10 mn environ
Décor : chips de patate douce, thym.

CREME ANGLAISE AU THYM,

Pour 10 personnes

250 g de lait, 5 g de thym, 3 jaunes d'œufs, 60 g de sucre

Procédé :

Faire bouillir le lait, y infuser le thym pendant 5 minute environ, passer

Porter à nouveau à ébullition, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire le tout jusqu'à la nappe.

POELEE D'AGRUMES EN SUSPENSION A LA VERVEINE,

Saupoudrée de chocolat

Recette pour 10 personnes

Procédé et présentation :

Verser la suspension à la verveine dans un pot, ajouter la poêlée d'agrumes et saupoudrer de cacao. Décor : verveine

Ingrédients :

Poêlée d'agrumes

3 oranges, Clémentines, 2 pamplemousses roses, 60 g sucre

Procédé :

Peler, lever les suprêmes d'agrumes, puis les saisir rapidement avec le sucre

SUSPENSION A LA VERVEINE,

Pour 10 personnes

250 g d'eau, 45 g de sucre, 10 g de verveine, 1.8 g de Xantana, Texturas

Procédé :

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter la verveine, la laisser infuser 12 h, passer

Chauffer le sirop, ajouter le Xantana. Laisser reposer afin de retirer les bulles

Chauffer à nouveau si nécessaires.

Desserts

PAPILLOTE DE FRUITS D'AUTOMNE,

Et cranberries aux douceurs de nougatine

Recette pour 10 personnes

Procédé et présentation :

Garnir une feuille Carta Fata avec une brunoise de pomme, poire et datte

Ajouter des cranberries, verser du sirop cannelle et parsemer le crumble. Fermer la papillote à l'aide d'une pique en bois. Cuire dans un four à 160 °C pendant 15 mn environ . Servir aussitôt.

SIROP CANNELLE,

Pour 10 personnes

250 g d'eau, 100 g de sucre, 2 g de bâtons de cannelle

Procédé :

Faire bouillir l'eau avec le sucre, ajouter la cannelle, infuser 12 h et chinoiser. Décor : verveine

CRUMBLE,

Pour 10 personnes

50 g de beurre, 90 g nougatine broyée finement, 50 g de farine

Procédé :

Travailler les ingrédients cités jusqu'à l'obtention d'une semoule, cuire dans un four à 180°C pendant 5 mn environ.