

## SOMMAIRE – TOME 2

### ENTREES

Tomate monégasque <b>Octobre 2013</b>	Page 3
Œuf poché en Meurette- <b>Novembre 2013</b>	Page 6
Nougat Saint-Jacques crème acidulée- <b>Décembre 2013</b>	Page 9
Le tourin blanchi (Soupe à l'ail <b>Janvier 2014</b>	Page 11
Soufflé au fromage <b>Avril 2014</b>	Page 16
Pizza Jambon Fromage <b>Mai 2014</b>	Page 19
Tartare de Crevettes au Pamplemousse et Concombre <b>Septembre 2014</b>	Page 22
Gratiné de Saint Jacques à la Tête de Moine <b>Novembre 2014</b>	Page 25
Crème Dubarry <b>Janvier 2015</b>	Page 28
Feuilleté d'œufs brouillés forestière <b>Février 2015</b>	Page 31

### PLAT PRINCIPAUX

Cuisse de poulet à la basquaise <b>Octobre 2013</b>	Page 4
Gigue de lotte aux petits légumes - <b>Novembre 2013</b>	Page 7
Paupiettes de veau braisées <b>Janvier 2014</b>	Page 12
Choucroute de la Mer au beurre blanc <b>Février 2014</b>	Page 14
Risotto d'émincé de volaille aux épices <b>Avril 2014</b>	Page 17
Navarin d'agneau printanier <b>Mai 2014</b>	Page 20
Filet Merlu sauce Hollandaise Flan Courgette etc. <b>Septembre 2014</b>	Page 23
Colombo de Joes de Porc aux Christophines <b>Novembre 2014</b>	Page 26
Filet de Dorade rôtie au Basilic <b>Janvier 2015</b>	Page 29
Escalope de Dinde viennoise <b>Février 2015</b>	Page 32

## DESSERTS

Tulipe glacée aux fruits rouges	Octobre 2013	Page 5
Tarte aux pommes façon Grand-Mère	Novembre 2013	Page 8
Bûche de Noël traditionnelle pralinée	Décembre 2013	Page 10
Tiramisu au chocolat	Janvier 2014	Page 13
Profiteroles au chocolat	Février 2014	Page 15
Brochette d'ananas et mangue en chaud froid	Avril 2014	Page 18
Samoussa aux Fruits sauce Chocolat	Mai 2014	Page 21
Tarte Bourdaloue aux Poires	Septembre 2014	Page 24
Paris-Brest	Novembre 2014	Page 27
Charlotte aux poires sauce Chocolat	Janvier 2015	Page 30
Macarons	Février 2015	Page 33

## Tomate Monégasque

Recette pour 8 personnes

### Ingrédients:

- 8 Tomates moyennes
- 2 Boîtes de Thon nature de 190 gr
- 5 Œufs
- 100 Gr de Persil
- 1 Tête de Salade
- Mayonnaise
- 1 Œuf (jaune)
- 1 Cuillère à soupe Moutarde
- 25 cl huile Colza
- 1 Filet Vinaigre alcool
- Sel + Poivre

Mettre les œufs à cuire 10 minutes. Pendant ce temps-là, laver les tomates puis enlever les pédoncules puis couper les chapeaux. Avec une cuillère vider les tomates,

Rafraîchir les œufs, les écaler et les réserver au froid.

Faire 1/4 litre de mayonnaise en suivant l'ordre des ingrédients. Ouvrir les boîtes de thon, les égoutter et ensuite les mixer avec 3 œufs durs + le persil qui aura été haché, tout en gardant 8 petits brins pour la décoration.

Mélanger le thon + les œufs + la mayonnaise. Prendre une poche avec une douille cannulée et remplir les tomates avec la farce. Couper les 2 œufs qui restent en quartier et mettre un quartier sur le bord de chaque tomate et le chapeau de la tomate sur l'autre côté. Terminer par le brin de persil.

Nettoyer la salade et placer une belle feuille de salade sur le bord de l'assiette puis poser la tomate à côté.

## Cuisse de poulet à la Basquaise

Recette pour 8 personnes

### Ingrédients :

-8 Cuisses de poulet fermier	-0,25 gr fond de Volaille
-2 Poivrons verts	-Thym + Laurier
-2 Poivrons rouges	-Sel+ Poivre
-4 Oignons	-500 Gr Semoule de Couscous
-3 Gousses Ail	-20 Cl Huile d'Olives
-4 Tomates	-50 Gr Farine
-0,25 cl de Vin Blanc	

Couper les cuisses de poulet en deux en séparant le pilon du haut de cuisse. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olives puis laisser colorer 2 à 3 minutes et débarrasser dans une cocotte en fonte si possible.

Nettoyer les oignons, les poivrons et l'ail,

Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole pour monder les tomates.

Reprendre la poêle qui a servi à sauter le poulet et y mettre les oignons, poivrons que l'on aura émincés, l'ail haché. Rajouter un peu d'huile d'olives. Remuer avec une cuillère en bois pendant 5 bonnes minutes.

Pendant ce temps-là, saupoudrer (singer) nos morceaux de poulet avec la farine. Remuer jusqu'à ce que la farine soit disparue. Ensuite, mélanger les légumes qui auront été sautés.

Remettre la poêle sur le feu et déglacer avec le vin blanc pendant 2 minutes, puis le mettre dans la cocotte + le fond de volaille+ de l'eau jusqu'à hauteur des morceaux de poulets.

Rajouter les tomates en quartier puis assaisonner avec sel+ poivre.

Remuer le tout et mettre à cuire pendant 40 minutes à feu doux tout en remuant de temps en temps.

Mettre la semoule dans un plat et mettre la même quantité d'eau à bouillir dans une casserole avec du sel et une cuillère à soupe d'huile d'olives.

Mettre une cuillère à soupe d'huile également sur la semoule couscous et égrainer avec la main pour bien mélanger. Ensuite, verser l'eau bouillante sur la semoule couscous et laisser gonfler tout en remuant avec une fourchette.

Mettre le plat dans le four à 150° en chaleur tournante pendant 5 à 6 minutes et ensuite remuer de retour avec la fourchette.

Dresser 2 morceaux de poulet par assiette en moulant la semoule de couscous à côté et mettre les légumes sur le poulet.

## Tulipe glacée aux fruits rouges

Recette pour 15 personnes

### Ingrédients :

#### -Appareil à tulipe

- 5 Blancs d'œufs
- 200 Gr sucre glace
- Vanille liquide
- 85 gr Farine
- 85 Gr Beurre fondu
- 500 gr Fruits rouges  
ou Fraises à défaut

#### -Coulis de Fraises

- 0,50 cl d'eau
- 250 Gr Sucre semoule
- 250 Gr de Fraises
  
- 1 Bac de Glace Fraises

Mélanger tous les ingrédients en ordre indiqué sur la recette et mettre l'appareil au frigo pendant une bonne heure.

### Pour le Coulis :

Mettre l'eau + le sucre à cuire dans une casserole pendant 8 minutes ; le débarrasser dans un récipient. Le laisser refroidir et y rajouter les fraises que l'on aura nettoyées et coupées en petits morceaux. Mixer le tout au blender et mettre au frigo.

### Pour les Tulipes :

Prendre une plaque à pâtisserie, y mettre un silpat ou à défaut une feuille de papier sulfurisé. Avec une cuillère à soupe verser un peu de pâte, tout en formant un rond, pas plus de 3 ronds par plaque car ça s'étale à la cuisson. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante. Enfourner ensuite la plaque. Pendant la cuisson préparer un ramequin qui servira à former la tulipe avec la main. Laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée (attention ça chauffe un peu les doigts quand on moule la tulipe). Ranger les tulipes sur un plateau au fur et à mesure, car c'est fragile.

Mettre la tulipe sur une petite assiette, y mettre une boule de glace dedans et ajouter par-dessus les fruits rouges ou les fraises.

Mettre un peu de coulis à côté de la tulipe.

## Œuf Poché en Meurette

[Retour sommaire](#)

(Recette pour 4 personnes)

### Ingrédients :

- 4 Gros œufs
- 4 Tranches de Pain de mie
- 60 Gr de Beurre
- 2 Belles échalotes
- 60 gr de lardons
- 60 gr de Champignons de Paris
- 25 Cl de vin rouge
- 1 Pierre de sucre
- 2 Cuillères à soupe de vinaigre
- 4 Brins de ciboulette
- 1 Feuille de laurier
- 1 brin de Thym
- 10 gr de Farine



Éplucher les échalotes, puis les ciseler. Faire chauffer la moitié du beurre dans une casserole. Ajouter les échalotes ciselées. Laisser cuire pendant 3 à 4 minutes sans coloration puis ajouter le vin rouge + la pierre de sucre+ le Thym et laurier. Laisser réduire pendant 20 minutes au 2/3 du produit.

Pendant ce temps là, faire sauter les lardons, les champignons que l'on aura coupés en petits dés . Mettre de côté dans une assiette.

Incorporer dans la réduction de vin rouge, l'autre moitié du beurre, tout en remuant avec un fouet.

Réchauffer les lardons et champignons et les saupoudrer avec la farine. Ensuite les incorporer dans la sauce vin rouge et garder au chaud.

Pour la cuisson des œufs pochés, mettre de l'eau à bouillir dans une casserole, ajouter le vinaigre et baisser le feu pour que l'eau frémissse.

Casser l'œuf dans un petit ramequin et verser le dans l'eau délicatement sans le casser, puis avec une cuillère en bois remuer l'eau en rond pour envelopper le blanc d'œuf autour du jaune. Laisser cuire 3 minutes puis égoutter l'œuf poché sur un papier absorbant.

Tailler les tranches de pain de mie, puis ne les griller que d'un côté. Dresser le croûton de pain de mie au fond de l'assiette et poser l'œuf poché sur le dessus. Napper avec la sauce Meurette et décorer avec la ciboulette.

# Gigue de Lotte rôtie aux petits légumes

## Mousse de Brocolis-Crème d'Oseille

(Recette pour 4 Personnes)

[Retour sommaire](#)

### Ingrédients

-800 Gr de Queue de lotte	150 Gr de Beurre
-25 Cl Vin blanc ordinaire	2 Carottes
-3 Echalotes	1 Beau poireau
-100 Gr de Beurre	2 Navets
-Sel + Poivre	100 Gr Champignons de Paris
-1 Tête de Brocolis-	1 Branche de céleri
-40 Cl de Crème	4 Moules alu(Pour le brocolis)
-2 Œufs	25 Cl de Fumet de Poisson (s'il y en a)
-4 Feuilles d'Oseille	4 Tomates cerisettes



Nettoyer les lottes en enlevant la peau et en les ébarbant avec une paire de ciseaux .Les passer sous l'eau pour enlever le noir. Les mettre de côté au réfrigérateur.

Enlever les têtes de brocolis et les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 7 à 8 minutes. Les égoutter. Les mettre dans un cul de poule. Casser les 2 œufs et incorporer les , 20 Cl de crème. Mixer le tout en rajoutant un peu de noix de muscade.

Beurrer les moules Alu et les remplir avec une cuillère à soupe. Les mettre à cuire en bain marie au four à 160° pendant 20 minutes et les garder de côté.

Nettoyer tous les légumes, les laver et les tailler en julienne fine. Les faire fondre avec 50 Gr de beurre dans une casserole avec un fumet de poisson, si on en a. Mettre un couvercle.

Mettre la lotte à cuire dans un plat creux avec un peu de beurre et 3 échalotes ciselées. Mouiller avec le vin blanc. Pour la cuisson il faudra compter 25 minutes en chaleur tournante à 180/200°. Les garder au chaud.

Pour la crème d'oseille, mettre dans une casserole 20 Cl de crème, l'oseille ciselée. Laisser bouillir 2 minutes puis incorporer le reste de beurre en petits morceaux avec un fouet. Rectifier l'assaisonnement et mettre de côté sur le coin du feu.

Pour le dressage, mettre les petits légumes dans l'assiette chaude., puis détacher les deux filets de lotte de son arête centrale. Couper en médaillon et les poser sur les petits légumes. Faire le tour avec un filet de sauce oseille et poser à côté la mousse de brocolis que l'on aura démoulé une fois bien réchauffée+ les tomates cerisettes.

Un petit brin d'herbe pour finir la décoration ( c'est facultatif)

# Tarte aux pommes façon grand-mère

(Recette pour 8 personnes)

## Ingrédients

[Retour sommaire](#)

### Pâte brisée :

- 250 Gr de farine de Froment
- 125 Gr de Beurre ramolli
- 1 Œuf
- 80 Gr de Sucre semoule
- 1 Pincée de sel fin

### -Pour appareil :

- 450 Gr de Cidre brut
- 250 Gr de Sucre semoule
- 10 Pommes en dés  
(granny-smith ou Elstar)



Dans un grand saladier, déposer la farine et faire une fontaine. Mettre au milieu, le sel + le sucre+ l'œuf+le beurre ramolli+ l'eau et malaxer le tout avec le bout des doigts. Ensuite bien fraiser la pâte. Il ne faut pas trop la travailler car elle risque d'être élastique. Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Sortir la pâte brisée et fonder un moule Téfal de 27 cm. Piquer le fond avec une fourchette, puis passer le moule dans un four à 180° pour blanchir la pâte pendant 5 à 8 minutes. Mettre un poids dans le fond de la tarte sur un papier sulfurisé ( exemple : Haricots secs-petits cailloux etc.)

Mettre le sucre dans une casserole avec 2 cuillères d'eau et le faire cuire sur le feu jusqu'au caramel blond. Décuire \* avec le cidre et ajouter les pommes en gros dés. Cuire à feu doux. A mi cuisson, retirer 1/3 des pommes, finir de cuire le restant et bien remuer avec une cuillère en bois.

Remplir le fond de tarte avec la compote et mettre par dessus le 1/3 de pommes qui avaient été retirées au début de la cuisson.

Remettre au four à 180° pendant 5 minutes, suivant la cuisson du four ?? Servir tiède.

Nota:\* DÉCUIRE Action de rajouter de l'eau à la cuisson d'un confiture ou d'un caramel afin d'en abaisser le degré de cuisson.



## Nougat de Saint Jacques, Trévisse et Herbes Crème acidulée

[Retour sommaire](#)

(Recette pour 4 personnes)

### Ingrédients :

- 12 Noix de Saint Jacques
- 5 cl de Crème liquide
- 1 Blanc d'œuf
- Sel+ Piment de Cayenne
- Pistaches non salées
- Persil plat

### -Crème acidulée

- 5 cl de Crème UHT entière
- 1/2- Citron jaune
- Sel+poivre
- 4 Brins de Ciboulette ciselée
- 3 Têtes de salade Trévisse



Mixer par impulsions les noix de Saint Jacques avec la crème puis le blanc d'œuf. Saler puis ajouter le piment de Cayenne. Mélanger avec une poignée de pistaches entières naturees.

Envelopper la préparation dans un film alimentaire. Rouler en tenant les extrémités pour modeler un joli boudin.

Pocher à l'eau frémissante 8 à 10 minutes, ou au four à 95° environ pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir.

Pour préparer la crème acidulée, fouetter 5 cl de crème UHT et ajouter le ½ citron pressé, saler et poivrer. Incorporer quelques brins de ciboulette ciselée.

Déballer le boudin et couper le délicatement en rondelles de 1,5 centimètre d'épaisseur.

Disposer les dans une feuille de Trévisse et décorer de brin de persil plat.

Mouler à côté, avec une petite cuillère à café, la crème acidulée.

Servir.

## Bûche de Noël traditionnelle pralinée

(Recette pour 15 personnes)

[Retour sommaire](#)

### Biscuit génoise

-8 Œufs (Gros)  
entier  
-250 Gr sucre en poudre  
  
-250 Gr Farine tamisée  
  
-1 Peu de vanille

### Crème au beurre

15 Jaunes d'œufs + 1  
  
500 Gr de sucre  
  
500 Gr Beurre doux  
  
250 gr de Pralin



### Divers :

Colorant alimentaire Rouge et vert  
si c'est possible  
Sucre glace pour la finition

### Génoise :

Casser les œufs dans un cul de poule, mélanger le sucre et mettre sur une casserole remplie d'eau chaude, au bain marie,. Monter au fouet, jusqu'à ce que ça fasse ruban. Mélanger ensuite doucement la farine avec une Maryse.

Préparer deux plaques à pâtisserie, où l'on aura mis une feuille de papier sulfurisé beurrée dessus. Étaler la pâte à génoise sur chaque plaque avec une spatule. Cuire au four chaleur tournante à 160° pendant 4 à 5 minutes.

Préparer une grille avec un torchon humide pour retourner les génoises, une fois cuites.

### Crème au Beurre :

Mélanger dans un cul de poule les œufs, le sucre et monter le tout au bain marie avec un fouet jusqu'à ce que ça blanchisse. Laisser refroidir. Rajouter dans l'appareil le beurre ramolli en petits morceaux et bien travailler le tout.

Rajouter dans la moitié de la crème au beurre 250 gr de pralin en fouettant rapidement ;

### Moulage des bûches :

Prendre les plaques de génoises et étaler dessus avec une spatule un peu de crème au beurre pralinée. Les rouler en les serrant très forts. Les disposer sur un morceau de carton que l'on aura recouvert de papier aluminium.

Prendre une poche à décorer et y mettre une douille ronde à choux ; Déposer quelques choux en crème nature dessus, ça servira à faire les nœuds de la bûche. Couper aussi les bouts en biais que l'on fera tenir sur la bûche avec un peu de crème au beurre ça fera la décoration des branches.

Mettre les bûches au réfrigérateur pendant 20 minutes, puis ensuite finir de décorer les bûches avec le restant de la crème au beurre pralinée pour cela changer de douille et terminer avec d'autres décorations et imagination.

## Le Tourin blanchi

### Soupe à l'ail

[Retour sommaire](#)

(Recette pour 4 personnes)

#### Ingrédients :

- 1 Grosse tête d'ail entière
- 1 Oignon moyen
- 1 Bonne c. à soupe Graisse de canard
- 2 Œufs
- 2 C. à soupe de farine
- Sel+poivre blanc
- 4 Tranches de Pain coupées en croûtons
- 10 Cl de crème liquide



Éplucher la tête d'ail puis l'émincer. La faire revenir dans une cocotte avec la graisse de canard et l'oignon ciselé, le tout sans coloration.

Parsemer avec la farine, bien mélanger et ajouter 1,5 litre d'eau. Porter à ébullition, saler, poivrer largement, puis baisser le feu. Laisser mijoter environ 40 minutes.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Garder les jaunes dans un bol.

Mixer le tout en rajoutant d'un seul coup les blancs d'œufs puis passer à l'étamine.

Au dernier moment, incorporer les jaunes d'œufs que l'on aura battu comme une omelette avec la crème liquide.

Couper les tranches de pain en cubes. Les faire griller doucement au four 160°.

Servir la soupe dans un bol avec les croûtons par dessus.

## Paupiettes de Veau braisées - Écrasé de Pomme de Terre et Endives braisées

[Retour sommaire](#)

( Recette pour 8 personnes)

### Ingrédients :

- 8 Escalopes de Veau fines
- 500 Gr Chair à saucisse
- 3 Gros oignons
- 2 Gousses d'ail
- 8 Champignons Paris
- 1 Botte de persil
- 150 Gr Mie de pain
- 25 Cl lait
- Sel+poivre blanc
- 1 Grande barde de lard
- 20 Cl Huile arachide
- 25 Cl Vin blanc
- 3 Carottes
- 100 Gr Fond de veau poudre
- Thym+laurier
- 1 Œuf

### Pour confection paupiettes

- Ficelle alimentaire

### Garnitures

- 600 Gr Pomme de Terre
- 50 Gr Beurre
- 5 Cl Huile d'olives
- 8 Endives
- 2 Citrons jaunes



Commencer par faire tremper la mie de pain dans le lait. Dans un saladier, mettre la chair à saucisse, puis les champignons mixés, la mie de pain égouttée et mixée + 1 oignon+ persil haché et casser un œuf entier pour la liaison et bien mélanger le tout en assaisonnant : sel et poivre.

Prendre les escalopes de veau et les aplatir entre deux feuilles de film ou papier de cuisson.

Déposer un peu de farce sur l'escalope de veau. Former un ballotin et ligoter plus ou moins rond et entourer avec une barde de lard et ligoter la paupiette avec de la ficelle alimentaire.

Prendre une cocote en fonte, faire revenir les paupiettes dans de l'huile jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. Les réserver dans un plat.

Faire revenir dans la cocote le reste oignon, carottes émincées, l'ail ciselé. Bien décoller les sucs qui sont au fond. Mettre le thym, laurier + le vin blanc, le fond de veau que l'on aura délayé avec un peu d'eau, rajouter 1/2 litre d'eau. Faire bouillir le tout pendant 20 minutes. Ensuite poser par dessus les paupiettes et couvrir. Laisser mijoter 45 minutes à 1 heure, doucement. Ensuite il ne reste plus qu'à enlever la ficelle et laisser réduire la sauce. Rectifier l'assaisonnement.

### GARNITURES

#### Ecrasé de pomme de terre:

Eplucher et cuire les pommes de terre pendant 30 minutes. Les égoutter et les écraser avec une fourchette en incorporant en même temps un peu d'huile d'olive + des petites noix de beurre+ persil haché. Garder au chaud.

#### Endive braisée:

Cuire les endives dans un récipient avec de l'eau +sel et poivre+jus de citron+ beurre pendant 30 minutes. Les presser et les mettre dans une plaque creuse. Les arroser avec un peu de jus de cuisson des paupiettes et mettre au four à 180° pour les braiser.

Dresser la paupiette dans une assiette, arroser de jus de cuisson et à côté mouler l'écrasé de pomme de terre, puis disposer l'endive braisée, un peu de persil pour la finition..

## Tiramisu au Chocolat

(Recette pour 6 à 8 personnes)

[Retour sommaire](#)

### Ingrédients :

- 4 Gros œufs
- 100 Gr de sucre roux
- 250 Gr crème Mascarpone (**Elle et Vire**)
- 24 Biscuits à la cuillère
- 2 C à soupe de Cacao en poudre
- 20 Cl café corsé
- 100 Gr Chocolat à cuire



### Biscuits à la cuillère

- 5 œufs
- 125 Gr Sucre semoule
- 125 Gr Farine tamisée
- 50 Gr sucre glace
- 5 Blancs d'œufs

### Biscuits à la cuillère

Séparer les blancs des jaunes et garder les blancs de côté. Mélanger dans un saladier les jaunes + le sucre semoule et battre au fouet jusqu'à ce que l'appareil fasse ruban et mélanger avec une Maryse. Monter les 5 blancs d'œufs au batteur et incorporer doucement également avec la Maryse à l'appareil œufs+ sucre+ farine.

Préparer une poche à décorer avec une douille ronde n°5. Prendre une plaque à pâtisserie, y déposer un silpat ou une feuille de papier cuisson. Étaler des bâtonnets de pâte et les saupoudrer de sucre glace avant de les faire cuire au four à 10° pendant 6 à 7 minutes.

### Appareil à Tiramisu

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes + sucre puis rajouter la crème Mascarpone que l'on aura montée au fouet auparavant.

Montez les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.

Préparer du café noir assez fort.

Mouiller les biscuits dans le café, et, disposer les dans le fond d'un grand verre. Recouvrir d'une couche de Mascarpone. Faire couler un peu de chocolat que l'on aura fait fondre auparavant. Renouveler le geste 2 à 3 fois avec biscuits + crème jusqu'à ce que le verre soit rempli.

Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.

Parsemer de cacao en poudre juste avant de servir.

# Choucroute de la mer au beurre blanc

(Recette pour 4 Personnes)

[Retour sommaire](#)

## Ingrédients :

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| -1 Kg de Choucroute crue       | -2 Gros oignons                        |
| -300 Gr de Saumon (Pavé)       | -12 Pommes de Terre(Charlotte petites) |
| -300 Gr de Lotte               | -50 Gr Beurre ou graisse de canard     |
| -2 Filets de haddock           | -10 cl Crème liquide UHT               |
| -300 Gr de Julienne            | -100 Gr Beurre doux                    |
| -120 Gr Crevettes roses cuites | -2 Échalotes                           |
| -1/2 l de lait                 | -10 Cl de Vin blanc                    |
| -8 Baies de Genièvre           | - 5 Cl Vinaigre alcool coloré          |
| -Sel+ Poivre-                  | -1 Bouteille vin blanc sec             |
| -Gros sel                      | - 1 Bouquet garni                      |
| -8 Grains de Poivre            |  |



Plonger la choucroute crue dans une grande marmite, remplir d'eau bouillante. Laisser reprendre l'ébullition et compter 5 minutes de cuisson. Égoutter et rincer à l'eau froide, puis bien presser la choucroute.

Peler les oignons, les émincer. Les étuver dans une noix de beurre ou graisse de canard, sans coloration pendant 7 à 8 minutes.

Dessus, étaler la choucroute, parfumer avec les baies de genièvre, les grains de poivre, le bouquet garni, sel et poivre. Arroser de vin blanc et laisser cuire pendant une heure.

Mettre les filets de haddock à dessaler dans le lait, la veille. Couper les morceaux de poissons en morceaux de 60 à 70 grammes et garder de côté.

Retirer la moitié de la choucroute de la cocotte. Sur ce qui reste, ranger le haddock, la lotte. Les recouvrir avec la choucroute prélevée. Remettre sur le feu doux pendant 20 minutes environ (surveiller la cuisson des poissons).

Le saumon, la julienne et les crevettes seront cuit en plaque à part dans un court bouillon.

Mettre les pommes de terre que l'on aura tournées à cuire dans une casserole.

Disposer la choucroute dans un grand plat avec les morceaux de poissons dessus, ainsi que les pommes de terre et crustacés s'il y en a. Arroser le tout avec le beurre blanc ou vous pouvez le servir à part en saucière.

## Beurre Blanc :

Éplucher et ciseler les échalotes. Les mettre dans une casserole. Verser les 10 cl de vin blanc et le vinaigre. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser évaporer jusqu'à obtenir la valeur d'une cuillère à soupe de liquide.

Tailler le beurre froid en petits morceaux. Les incorporer progressivement à feu doux avec un fouet et assaisonner.

# Profiteroles au chocolat

(Recette pour 15 personnes)

[Retour sommaire](#)

## Ingrédients :

### Pâte à choux :

- 1/2 l d'eau
- 250 Gr Beurre
- 250 Gr Farine
- 6 Gr sel
- 50 Gr sucre
- 8 Œufs
- 1 Œuf pour dorure

### Sauce au chocolat :

- 1/2 crème UHT
- 200 Gr chocolat dessert
- 1 Bac glace vanille



### Pâte à choux

Mettre dans une casserole : l'eau, le beurre, le sel, le sucre et faire bouillir. Mélanger hors du feu en rajoutant la farine et faire dessécher en remettant sur le feu doux puis incorporer les œufs et bien mélanger le tout.

Prendre une plaque à pâtisserie recouverte d'un silpat ou sur une feuille de papier sulfurisé et avec une poche + une douille N° 5, pocher les profiteroles et passer la dorure (jaune d'œuf + eau battu) avec un pinceau sur toutes les petites boules de pâte à choux.

Enfourner dans un four à chaleur tournante en sol pulsé à 200° et une fois les choux développés, redescendre la température à 160° pour bien faire sécher les choux.

### Sauce au chocolat

Faire fondre dans une casserole le chocolat, la crème et garder en bain marie. Il faut que le chocolat soit tiède.

Ouvrir avec un couteau à dents les profiteroles et les remplir avec de la glace vanille en prenant une cuillère à café.

Dresser sur une petite assiette, 3 profiteroles, puis les recouvrir de chocolat tiède et servir.

# Soufflé au Fromage

(Recette pour 4 personnes)

[Retour sommaire](#)

## Ingrédients :

4 Gros œufs  
150 Gr d'Emmental  
60 Gr de Beurre  
60 Gr de Farine  
40 Cl de Lait  
Noix de Muscade



Préchauffer le four à 180° (Thermostat n°6) – Beurrer les moules + farine

Mettre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer rapidement pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le lait qui aura été tiédi.

Remuer au fouet pendant 2 minutes à feu doux et laisser cuire à nouveau pendant 7 à 8 minutes ( c'est pour cuire la farine).

Retirer la casserole du feu. Séparer les blancs des jaunes. Battre fermement les blancs avec une pincée de sel.

Dans la casserole refroidie, ajouter les jaunes un à un, puis incorporer le fromage râpé + une pincée de noix de muscade. Poivrer, saler très peu car le fromage contient du sel.

Incorporer les blancs d'œufs battus en mélangeant délicatement avec une spatule en bois ou une Maryse.

Verser dans le moule jusqu'à 4 cm du bord.

Enfourner pendant 40 minutes en position chaleur tournante.

Le soufflé n'attend pas, donc servir aussitôt sorti du four.



# Risotto d'émincé de volaille aux épices

(Recette pour 4 personnes)

## Ingrédients :

- 400 Gr de Blanc de Poulet
- 250 Gr de Riz à Risotto
- 2 Échalotes
- 1 pincée de Safran+ Curry
- Paprika
- 15 Cl de Crème fraîche
- 1 poivron rouge
- 50 Cl Bouillon de Volaille
- 200 Gr Petits pois écosés
- 1 Gros Oignon
- 100 Gr Beurre
- 40 Gr Parmesan
- Sel + Poivre
- 1 Cuillère à Soupe d'Huile

[Retour sommaire](#)



Commencer par cuire les petits pois dans une casserole d'eau salée pendant 15 minutes.

Émincer les blancs de poulets Dans une poêle, feu vif, ajouter l'huile et 40 gr de beurre. Faire saisir le poulet 3 à 4 minutes. Ajouter les échalotes ciselées + le poivron émincé et laisser cuire pendant 5 minutes.

Préparer le bouillon de volaille, dans une casserole, en mettant 2 cubes dans 50 Cl d'eau et laisser fondre sur le feu.

Incorporer dans la poêle, 10 Cl de bouillon de volaille+ la crème fraîche+ les épices et laisser mijoter 5 minutes. Égoutter les petits pois et les rajouter dans la poêle avec les autres ingrédients.

## Préparation du Risotto

Dans une casserole faire fondre l'oignon ,que l'on aura ciselé, dans du beurre pendant 2 minutes. Ajouter ensuite le riz et bien remuer avec une cuillère en bois, pour bien incorporer la matière grasse dans le riz. Mouiller pour commencer avec 10 Cl de bouillon de volaille, puis après évaporation recommencer l'opération 3 à 4 fois avec à chaque fois 10 Cl de bouillon.

**Il faut toujours surveiller le riz en le remuant sans arrêt, il faut environ 15 à 18 minutes de cuisson.**

Dès que le riz est cuit, incorporer le safran. Verser le reste de beurre et le parmesan.

Servir le riz avec le poulet rapidement, car le riz refroidi, il durcit,

# Brochette d'ananas et mangue en chaud froid

( Recette pour 4 à 5 personnes)

## Ingrédients :

- 1 Ananas
- 80 Gr de Sucre roux
- 80 Gr de Beurre
- 1 Mangue mure
- 15 Cl de sucre semoule
- 15 Cl d'eau
- 1 Citron jaune
- 1 Feuille de Menthe



[Retour sommaire](#)

Peler l'ananas en enlevant tous les points marrons, puis le couper en deux et enlever le milieu qui est dur. Couper chaque demi ananas en 4 morceaux et tailler des cubes assez gros. Enfiler sur une brochette en bois 3 morceaux d'ananas ( Prévoir 2 brochettes par personne).

Prendre une poêle puis faire dorer de chaque côté les brochettes d'ananas, pendant 2 à 3 minutes et les mettre de côté dans un plat.

## Préparation du coulis de mangue

Éplucher la mangue, puis la couper en tranche tout en tournant autour du noyau.

Mettre dans une petite casserole, l'eau et le sucre et laisser frémir pendant 5 minutes, puis refroidir.

Mettre dans le blender, les morceaux de mangue+ le sirop et le citron que l'on aura pressé. Mixer le tout et passer le coulis à l'étamine fine. Mettre au réfrigérateur avec un film.

Dresser les 2 brochettes d'ananas chaudes dans une assiette à dessert et mettre à côté le coulis de mangue bien frais. Décorer avec une feuille de menthe.

**Nota :-Normalement en cuisine française 15 Cl de sucre semoule correspond à 150 Grammes.**

# Pizza Jambon -Champignon- Fromage

(Recette pour 4 Personnes)

[Retour sommaire](#)

## Ingrédients :

- 350 Gr Farine
- 1 Cuillère Café de Sel fin
- 20 Gr levure de boulanger
- 2 Cuillères soupe Huile olives
- 25 Cl eau tiède
- Environ 100 Gr Farine pour travailler la pâte
- 3 Tranches de Jambon
- 250 Gr Champignons
- 300 Gr Cantal fermier
- Sauce spéciale pimentée**
- 4 Gros oignons
- 4 Tomates
- 1 Petite boîte concentré de tomate
- 1 Cuillère à soupe d'Origan
- 30 Gr Beurre+un peu Huile olives
- 1 Pierre de sucre
- Sel fin + poivre moulin blanc



## Pâte à Pizza

Mettre la farine dans un grand saladier, puis ajouter successivement le sel, la levure délayée dans de l'eau chaude et l'huile d'olives.

Verser petit à petit l'eau tiède en mélangeant avec une cuillère en bois ou avec la main jusqu'à obtention d'un pâte qui se détache du saladier. Laisser reposer cette pâte pendant 2 heures en couvrant avec un torchon dans un endroit chaud.

Après le temps de repos, déposer la farine sur un plan de travail et y déposer la pâte à pizza et la travailler comme une pâte à pain. Façonner la pizza aux dimensions de la plaque à four. L'idéal c'est de déposer la pâte sur du papier sulfurisé et après agrémenter la pizza au gré de ses envies.

Enfourner la pizza à 220° pendant 6 à 7 minutes.

## Coulis de Tomates

Éplucher les oignons et les émincer le plus fin possible. Les faire fondre sans coloration dans une casserole avec un peu d'huile d'olive et une noix de beurre.

Pendant ce temps, émonder les tomates et les concasser au couteau.

Verser le concassé sur les oignons, puis rajouter le concentré de tomate et la pierre de sucre. Laisser compoter doucement pendant 30 minutes et y mettre sel + poivre et un peu d'origan.

Étaler sur la pâte à pizza, qui aura été façonnée au rouleau à pâtisserie, le coulis de tomates, ensuite le jambon et pour finir le cantal qui aura été coupé au couteau.

Enfourner la pizza et bon appétit.

## Navarin d'agneau printanier

( Recette pour 4 personnes)

### Ingrédients :

- 500 Gr de collier + Épaule d'agneau
- 6 Navets ronds petits
- 6 Carottes moyennes
- 3 Oignons
- 1 Gousse ail
- 8 Pommes de terre grenailles
- 3 Tomates
- 300 Gr Petits pois ou Haricots verts
- 30 Cl huile
- 10 Cl Vin blanc
- 1 Boîte concentré tomates
- 1 C/ soupe fond de veau en poudre
- 1 Bouquet garni
- 1 Pierre de sucre
- Sel + poivre + un peu de persil



Couper la viande en morceaux de 50 gr et les faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive jusqu'à coloration. Ajouter les oignons émincés et laisser encore 5 minutes. Ajouter la farine, puis ail, vin blanc, concentré de tomates, fond de veau, pierre de sucre et bouquet garni. Rajouter de l'eau jusqu'à hauteur de la viande et laisser cuire pendant une heure.

Pendant ce temps, tourner les carottes, navets en forme de gousses et les précuire dans de l'eau salée. Cuire à part également les petits pois dans de l'eau salée ou haricots verts.

Faire colorer les pommes de terre grenailles ou tournées en forme de gousses aussi.

Une fois que la viande est cuite, retirer les morceaux à part et passer la sauce à l'étamine. Y rajouter les navets, carottes, pommes de terre, petits pois, tomates épépinées et coupées en cube. Laisser cuire les légumes pendant 10 minutes environ. Ensuite remettre la viande dans la cocotte. Remuer le tout doucement. Continuer la cuisson encore pendant 10 minutes. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Servir sur assiette avec un peu de persil haché dessus.

## Samoussa aux fruits sauce chocolat

(Recette pour 8 personnes)

### Ingrédients :

- 12 Feuilles de Brick
- 4 Poires
- 4 Bananes
- 8 Fraises
- 80 Gr de Beurre
- 80 Gr Sucre
- 2 Cuillère sucre glace
- 100 gr Chocolat noir
- 20 Cl crème UHT entière
- 8 Feuilles de Menthe
- 5 Gr Farine pour faire colle



Éplucher et vider les poires et les couper en cubes. Éplucher les bananes et les couper en cubes. Nettoyer les fraises, les laver et les mettre de côté au réfrigérateur.

Prendre une poêle qui ne colle pas et faire sauter les cubes de poires avec 50 Gr de sucre et beurre jusqu'à coloration sans trop les cuire. Faire de même avec les bananes et laisser le tout refroidir.

Prendre les feuilles de brick et couper deux bandes dans chaque feuille en parant les bords. Garnir le bout de la bande avec une bonne cuillerée de fruits que l'on aura fait sauter et refroidir et commencer le pliage du Samoussa en suivant le modèle qui est avec la fiche technique.

Une fois garni, faire fondre le reste du beurre et avec un pinceau, badigeonner les deux côtés du Samoussa et les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou sur un silpat. Cuire au four doucement à 160° en surveillant de près car ça dore vite.

Mettre la crème à chauffer et casser le chocolat en petits morceaux pour faire la sauce chocolat.

Disposer 3 Samoussa par assiette en les rangeant en triangle. Mettre la sauce chocolat au milieu ainsi que la fraise avec la feuille de menthe.

Pour finir recouvrir de sucre glace en pluie.

## Tartare de Crevettes au Pamplemousse et Concombres

(recette pour 4 Personnes)

[Retour sommaire](#)

### Ingrédients :

- 400 Gr Crevettes roses
- 1/4 de concombres-
- 2 Pamplemousses rosés
- 1 Jaune d'œuf
- 25 Cl Huile de Colza
- 1 Filet de vinaigre
- 1 c à café de Moutarde
- Sel fin+ poivre blanc moulu
- 2 Échalotes
- 3 Cornichons moyens
- Quelques câpres
- 1 C à soupe de Ketchup
- 1 c à café Sauce Worcestershine
- 1 Pincée de gros sel
- 4 Brins aneth ou cerfeuil



Décortiquer les crevettes, les couper en brunoise et les réserver au frigo.

Éplucher le concombre, le vider de ses pépins et le couper également en brunoise et mettre le gros sel par dessus .Mélanger le tout et conserver au frigo.

Éplucher les pamplemousses sans laisser de peau et lever les segments, puis les couper en brunoise et les mettre au frigo.

### Préparation de la sauce tartare

Monter une mayonnaise et rajouter le Ketchup + la sauce worcestershine + les échalotes hachées, les cornichons hachés, les câpres hachées . Incorporer le tout à la brunoise de crevettes.

### Dressage

Prendre une petite assiette. Placer au milieu un cercle de 7,5 cm de circonférence. Mettre dans le fond, la brunoise de concombre que l'on aura égouttée et peut-être rincée ( à cause du gros sel). Tasser le tout avec le dos d'une cuillère. Faire de même avec le pamplemousse et finir par le mélange des crevettes. Poser sur le dessus le brin d'aneth ou autres herbes.

## Filet de Merlu Hollandaise -Flan de courgettes-Pressé de Carottes aux Paprika

(Recette pour 8 Personnes)

### Ingrédients

-1 Merlu de 1Kg200 à 1Kg500  
-6 Jaunes œufs  
-50 Cl Vin Blanc ordinaire  
-2 Citrons jeunes  
-200 Gr Beurre  
-2 Gros oignons  
-3 Carottes  
-Thym + Laurier  
-1 C à soupe Huile

### Flan de Courgettes

-600 Gr de Courgettes  
-25 Cl Crème UHT  
-4 Œufs entiers  
-25 Gr Beurre  
-1 peu Noix de Muscade  
-8 Ramequins Alu  
-3 Échalotes  
-3 Gousses Ail  
-Sel +Poivre

### Pressé de Carottes

-8 Carottes  
-2 Pommes de Terre Charlotte  
-80 Gr Beurre

### Divers

-5 Cl Huile olives  
-1 Peu de Paprika  
-10 Cl de Lait

Lever les filets de Merlu et garder la tête et arête puis enlever la peau et réserver au frigo.

Préparer un fumet de poisson, en faisant revenir dans une casserole les oignons et les carottes coupés en grosse mirepoix avec l'huile pendant 5 minutes. Rajouter les arêtes et la tête que l'on aura nettoyées sous l'eau. Mettre le vin blanc et rajouter de l'eau à hauteur. Laisser cuire doucement pendant 45 minutes. Ensuite passer le tout à l'étamine.

### Sauce Hollandaise :

Mettre les jaunes œufs dans une casserole. Rajouter 10 Cl d'eau et 10 Cl de vin blanc. Mélanger le tout avec un fouet en mettant la casserole sur feu doux ou au bain-marie. Il faut que l'appareil devienne mousseux et onctueux. A ce moment là on rajoute le beurre qui aura été clarifié en le faisant fondre pour éliminer le petit lait. Continuer à fouetter et rajouter à la fin le jus des citrons. Rectifier l'assaisonnement avec un peu de sel si nécessaire.

### Flan de Courgettes

Couper les courgettes en cubes, les blanchir 2 minutes. Faire revenir les échalotes ciselées dans du beurre+ les gousses d'ail dégermées. Rajouter par dessus les courgettes bien égouttées. Laisser cuire 10 Minutes. Ensuite incorporer la crème+ les œufs entiers+ noix de muscade. Mixer le tout. Beurrer les ramequins et les remplir avec l'appareil de courgettes. Mettre à cuire au bain-marie pendant 35 minutes à 160° sur **chaleur tournante**.

### Pressé de Carottes

Couper les carottes en rondelles. Les mettre à cuire durant 30 minutes. Rajouter les pommes de terre coupées en petits cubes et continuer la cuisson pendant 10 minutes.

Mettre les légumes bien égouttés dans une cocotte. Rajouter le paprika, l'huile d'olives, le beurre fondu. Écraser le tout à la fourchette et réserver au chaud, en versant dessus le lait qui aura été chauffé.

## Tarte Bourdaloue aux Poires

(Recette pour 6 à 8 Personnes)

### -Ingrédients

#### Pâte sablée

- 250 Gr Farine
- 125 Gr Beurre ramolli
- 125 Gr Sucre semoule
- 1 Œuf entier
- 1 Pincée de Sel fin

#### -Divers

- 6 Poires
- 1/2 L. d'eau
- 250 Gr Sucre
- 1 Citron

#### Frangipane

- 125 Gr Beurre mou
- 125 Gr Sucre poudre
- 125 Gr Poudre amandes
- 2 Œufs +1 peu de Vanille
- 15 Cl Crème UHT
- Amandes effilées

[Retour sommaire](#)



Confectionner la pâte sablée en mélangeant les ingrédients dans l'ordre de la fiche technique. Mélanger farine + Beurre+ sucre semoule+ Œuf entier, Sel fin et bien fraiser l'ensemble avec la paume de la main, sans trop travailler la pâte. Mettre la pâte sablée au frigo avec un film dessus.

Préparer la frangipane en mélangeant également en ordre les ingrédients en commençant par le beurre ramolli+ sucre en poudre+ poudre d'amandes+ les œufs+ un peu de vanille et la crème UHT. Les amandes effilées serviront pour décorer la tarte pendant la cuisson.

### Pochage des poires :

Mettre dans une casserole l'eau, le sucre, un jus de citron. Faire bouillir pendant 10 minutes. Incorporer ensuite les ½ poires épluchées et vidées auparavant.

Prendre un moule de 25 cm Téfal qui ne colle pas. Foncer le moule avec la pâte sablée que l'on aura étalée avec un rouleau à pâtisserie. Piquer le fond et les bords avec une fourchette.

Ranger les poires qui ont été pochées dans le fond du moule en les laissant entières mais émincées. Verser la frangipane par dessus et finir par étaler les amandes effilées sur le dessus.

Enfourner dans un four à 180° **en sole air pulsé** pendant 35 à 40 minutes.



## Gratiné de noix de Saint- Jacques à la tête de moine

(Recette pour 8 personnes)

[Retour sommaire](#)

### Ingrédients

- 32 Noix St Jacques sans corail
- 16 copeaux de tête de moine
- 2 Beaux poireaux
- 10 Cl Huile d'olives
- 20 Cl crème entière UHT
- 40 Gr Beurre
- 1C à soupe de Farine
- Sel + Poivre
- 10 Cl Huile olives

Préparer la fondue de poireaux en coupant les poireaux en tronçons après avoir enlevé le vert et bien lavé le tout.

Ouvrir les tronçons en deux sur la longueur et les tailler en julienne très fine. Relaver le tout et bien égoutter.

Mettre le beurre à fondre dans une casserole avec un filet d'huile d'olives. Y rajouter la julienne de poireaux. Laisser cuire doucement pendant 7 à 8 minutes, sans coloration. Rajouter, à ce moment là, la crème. Assaisonner avec le sel et le poivre et laisser réduire de moitié.

Passer les noix de Saint Jacques dans la farine, puis les tapoter pour enlever le surplus de farine.

Mettre de l'huile d'olives dans une poêle Téfal. Laisser chauffer et mettre les noix pendant 1 minute de chaque côté pour leur donner une coloration. Assaisonnez-les. **Il faut qu'elles restent translucides.**

Prendre des cassolettes, y mettre dans le fond, la julienne de poireaux, ensuite disposer les noix de Saint Jacques et finir par les copeaux de Tête de moine.

Passer le tout sur grill au four à 250° pendant 2 à 3 minutes. Servir aussitôt.

## Colombo de Joes de porc aux Christophines

(Recette pour 8 personnes)

[Retour sommaire](#)

### Ingrédients :

- 16 Joes de porc de 100 Gr
- 4 Christophines
- 600 Gr de tomates
- 5 Gousses d'ail
- 3 Oignons
- 1 Petit piment
- 3 C. à soupe Poudre Colombo
- 10 Cl Huile d'olives
- Sel + Poivre
- 15 Gr Fond de Veau en poudre
- 80 Gr de >Roux (Si besoin!!)
- Jus de 2 citrons verts
- 1 Bouquet garni
- 300 Gr Riz basmati ou Thai

Nettoyer les joes de porc en enlevant la petite peau qui se trouve sur le dessus.

Peler les Christophines et les couper en quartier. Mettre de côté. Monder les tomates et les couper également. Émincer les oignons. Éplucher les gousses d'ail.

Mettre l'huile à chauffer dans une cocotte, y faire colorer les joes. Rajouter les oignons, l'ail écrasé + 1 petit piment, les tomates. Bien mélanger le tout.

Verser de l'eau chaude jusqu'à recouvrir le tout + 2 cuillères à soupe de fond de veau en poudre que l'on aura délayé avec un peu d'eau. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 45 minutes.

Rajouter les cubes de Christophines et incorporer la poudre de Colombo. Laisser bien mijoter de retour pendant 30 minutes. **Il faut que les joes soient confites.** En fin de cuisson arroser avec le jus de citron.(Voir la liaison)

Mettre de l'eau dans une casserole, saler et dès que ça bout incorporer le riz et laisser cuire pendant 10 à 12 minutes.

Dresser dans l'assiette le Colombo accompagné du riz qui aura été moulé avec un cercle.

## Paris-Brest

(Recette pour 12 à 15 personnes)

### Ingrédients :

#### Pâte à Choux

-1/2L. d'eau  
 -250 Gr Beurre  
 -250 Gr Farine  
 -6 Gr Sel  
 -50 Gr Sucre  
 -7 à 8 œufs  
 -1 œuf pour dorure  
 -60 Gr amandes effilées

#### Crème Pâtissière

5 Jaunes d'œuf  
 1 œuf entier  
 250 Gr Sucre  
 70 Gr Farine  
 ½ Lait bouillant  
 Un peu extrait vanille

#### Crème au Beurre

7 Jaunes d'œufs  
 1 œuf entier  
 250 Gr Sucre  
 250 Gr Beurre doux  
 125 Gr de Pralin  
 Sucre glace

#### Pâte à Choux

Verser l'eau dans une casserole. Ajouter le sel et le beurre divisé en parcelles. Chauffer jusqu'à ébullition en remuant avec une spatule en bois. Y incorporer la farine. Faire dessécher en remuant sur un feu doux, puis incorporer les œufs un par un et bien mélanger le tout.

Prendre une plaque à pâtisserie recouverte d'un silpat et avec une poche à douille ronde n°5 faire 3 ronds de 8 cm de circonférence superposés. Passer la dorure au pinceau (Jaune d'œuf+ eau battus). Rajouter sur le dessus un peu d'amandes effilées. Enfourner dans four à chaleur tournante en **sol pulsé** à 200°. Une fois la pâte levée, diminuer la chaleur à 160° pour bien faire sécher la pâte à choux.

#### Crème pâtissière

Mettre le lait à bouillir dans une casserole et pendant ce temps là casser dans une autre casserole les jaunes d'œufs + le sucre + extrait de vanille que l'on aura fait chauffer doucement. Une fois tiède incorporer la farine et bien mélanger le tout avec un fouet. Verser le lait bouillant par dessus l'appareil et remuer aussitôt. Laisser cuire doucement jusqu'à ce que l'appareil s'épaississe. Débarrasser dans un saladier.

#### Crème au beurre

Mélanger dans un cul de poule, les œufs, le sucre et monter le tout au bain marie avec un fouet jusqu'à ce que ça blanchisse. Laisser refroidir, puis rajouter dans l'appareil le beurre ramolli en petites parcelles. Bien mélanger le tout avec le fouet. Terminer en rajoutant le pralin à cette crème.

#### Épilogue

Préparer la crème pour les Paris-brest en mélangeant doucement la crème pâtissière et la crème au beurre- pralin.

Prendre la poche à douille cannelée et garnir les ronds de pâte à choux que l'on aura ouverts en 2 avec un couteau à dents. Terminer le gâteau en saupoudrant avec le sucre glace.

## Crème Dubarry

(Recette pour 12 personnes)

[Retour sommaire](#)

### Ingrédients:-

- 8 Échalotes
- 600 Gr Choux fleurs
- 200 Gr Pommes de Terre
- 1 L. de Lait
- 20 Gr de Sel
- 50 Gr de Beurre
- 20 Cl Crème UHT
- 1 Filet d'Huile
- Feuilles de Cerfeuil
- 25 Cl Eau

Éplucher les échalotes, les émincer et les faire revenir dans une cocote en fonte avec un peu d'huile, sans coloration.

Nettoyer les choux-fleurs en enlevant les feuilles. Les passer sous l'eau. Garder 2 à 3 têtes des choux fleurs et les couper en petits bouquets que l'on appelle « Sommités »

Mettre le reste du choux fleurs, dans la cocote+ les pommes de Terre que l'on aura épluchées , lavées puis coupées en petits cubes.

Mouiller le tout avec le lait et l'eau. Saler. Mettre à cuire durant 30 minutes.

Passer au mixeur et rajouter la crème. Passer le tout à l'étamine.

Faire cuire dans de l'eau salée, les sommités de choux fleurs pendant 3 minutes.

Verser le potage dans les assiettes, rajouter quelques sommités et finir par quelques feuilles de cerfeuil. (Petits croûtons facultatifs).

## Filet de Dorade (ou filet de poisson) au Basilic Champignons farcis aux St Jacques et Pressé de Panais

(Recette pour 12 personnes)

[Retour sommaire](#)

### Ingrédients :

-	6 Dorades de 400 Gr	ou	2 Kg 400 Filet de poisson
-	1 Botte de Basilic		6 Échalotes
-	4 Tomates		50 Cl Vin blanc ordinaire
-	3 Carottes + 2 Oignons		24 Gros Champignons
-	24 Noix de Saint Jacques		3 ou 4 pièces de Panais
-	4 Pommes de Terre		10 Cl Huile d'Olives
-	200 Gr Beurre ½ sel		2 Citrons jaunes
-	Sel+ Poivre		Thym + Laurier
-			

Commencer par écailler les dorades. Les lever en filets puis enlever les arêtes centrales. Assaisonner de sel et poivre. Les placer dans une plaque à rôtir et les filmer avant de les mettre au réfrigérateur.

Faire un fumet de poisson, en faisant revenir doucement dans une marmite : oignons émincés, carottes en rondelles avec un peu d'huile et de beurre. Ensuite mettre la tête et les arêtes des dorades. Mélanger le tout et laisser cuire pendant 5 minutes. Mouiller avec le vin blanc et eau. Rajouter un petit bouquet garni (Thym-Laurier). Vous pouvez aussi rajouter les queues des champignons. Le temps de cuisson sera de 30 à 40 minutes.

A part faire compoter, dans une casserole avec un peu de beurre et huile, les échalotes émincées. Rajouter les tomates émondées et coupées en cubes. Effeuille le Basilic. Mouiller avec le jus de poissons et laisser cuire 20 minutes doucement. Mixer le tout.

Dans une casserole faire bouillir de l'eau + sel+ jus de citron et plonger les têtes de champignons durant 5 minutes.

Dans une poêle, faire saisir les noix de Saint Jacques avec l'huile + beurre. 1 minute de chaque côté. Plaquer les champignons et les garnir avec les noix de Saint Jacques.

Mettre à cuire dans une casserole, les panais épluchés et coupés ainsi que les pommes de terre. Au bout de 30 minutes, les égoutter et les écraser avec une fourchette en rajoutant de l'huile d'olives et 50 Gr de beurre.

Mettre la plaque de dorades au four à 250° après les avoir beurrées sur Grill pendant 10 à 15 minutes.

Mettre également à cuire les champignons farcis aux saint Jacques mais à 180° durant 5 minutes.

Dresser dans le fond de l'assiette, la compotée de tomate+ Basilic. Poser sur le dessus le filet de dorade, puis dresser à côté le champignon farci+ la quenelle de panais que l'on aura façonnée avec 2 cuillères. Décorer avec une rondelle de citron cannelé.

**Charlotte aux Poires / Sauce Chocolat**[Retour sommaire](#)

(Recette pour 15 portions)

**Ingrédients :**

-4 Poires comice  
 -200 Gr Chocolat Noir  
 -25 Cl de Lait  
 -1/2 Litre d'Eau  
 -150 Gr de Sucre

**Appareil à Bavarois**

-1/2 litre de Lait  
 -8 Œufs  
 -250 Gr Sucre semoule  
 -12 Gr de Gélatine  
 -50 Cl crème entière  
 -Un peu de Vanille

**Biscuits Cuillère**

-10 Jaunes d'œufs  
 -250 Gr de Sucre  
 -250 Gr de Farine  
 -10 Blancs d'œufs  
 - 50 Gr Sucre glace

Faire un sirop en mélangeant dans une casserole le sucre, l'eau. Laisser cuire pendant 10 minutes.

Éplucher les poires, les couper en deux puis les pocher dans le sirop durant 8 à 10 minutes suivant la maturité du fruit.

Faire fondre dans une autre casserole, le chocolat avec le lait bouillant et mettre de côté.

**Appareil à Bavarois :**

Séparer les jaunes des blancs d'œufs dans une casserole. Ajouter le sucre et remuer l'ensemble avec un fouet. Faire chauffer le lait et le mélanger avec les jaunes tout en remuant sur un feu doux. Laisser prendre jusqu'à ce que ça nappe le dos d'une cuillère. Incorporer les feuilles de gélatine que l'on aura fait fondre dans de l'eau froide. Passer le tout avec une étamine et ajouter la vanille.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant une bonne heure.

Monter la crème entière au batteur et mélanger la doucement avec l'appareil et remettre au frigo.

**Appareil à Biscuits à la cuillère :**

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et garder les blancs de côté.

Mélanger dans un saladier les jaunes, le sucre semoule et battre au fouet jusqu'à ce que l'appareil fasse ruban et mélanger la farine avec une Maryse.

Monter les blancs d'œufs au batteur et incorporer doucement, également avec la Maryse, à l'appareil œufs+ sucre+farine.

Préparer une poche à décorer avec une douille ronde n°5. Prendre une plaque à pâtisserie. Y déposer un silpat ou une feuille de papier sulfurisé. Etaler les bâtonnets de pâte et les saupoudrer de sucre glace avant de les faire cuire au four à 110° pendant 6 à 7 minutes.

**Dressage :**

Prendre des petits cercles individuels et chemiser l'intérieur et le fond avec les biscuits à la cuillère.

Couper les poires en petits cubes. Prendre une poche avec un douille cannelée et mettre un peu de crème Bavaroise dans le fond des cercles, puis quelques cubes de poires et remettre de la crème bavaroise et ainsi de suite, jusqu'à ce que l'on arrive en haut des cercles. Remettre le tout au réfrigérateur.

Dresser sur une assiette, un bavarois dont on aura enlevé le cercle. Mettre à côté une petite décoction de chocolat chaud.

## Feuilleté d'œufs brouillés forestière

[Retour sommaire](#)

(Recette pour 15 personnes)

### Ingrédients :

- 500 Gr de Farine
- 250 Gr de Beurre
- 12 Gr de Sel
- 3 dl d'Eau
- 1 Œuf pour dorure
- 300 Gr Champignons
- 200 Gr de Beurre
- 22 Œufs
- 20 Cl Crème UHT
- 1 Citron jaune
- Cresson ou mâche



### Feuilletage :

Faire une détrempe avec la farine ,le sel ,l'eau et laisser reposer 15 minutes.

Étendre en croix et rajouter le beurre qui devra être de la même consistance que la détrempe et refermer la pâte. Donner 6 tours en faisant 2 à la fois et en laissant 10 minutes de pose entre chaque 2 tours.

Étaler la pâte feuilletée et tailler des rectangles. Disposer ces rectangles sur une plaque à pâtisserie. Faire une dorure en battant l'œuf avec un filet d'eau, puis badigeonner les rectangles avec un pinceau. Faire un quadrillage avec le dos d'un couteau d'office.

Cuire les feuilletés sur sol pulsé à 220° pendant 20 à 25 minutes.

### Œufs brouillés Forestière :

Casser les œufs dans un récipient, les assaisonner de sel et poivre et les battre comme pour une omelette.

Faire fondre dans une casserole : 100 Gr de beurre, y ajouter les œufs et les chauffer doucement en les remuant sans arrêter avec un fouet ou une cuillère en bois. Quand les œufs ont la consistance un peu liquide, retirer du feu et rajouter la crème en remuant toujours.

Émincer les champignons et les jeter aussitôt dans une sauteuse dans laquelle on aura mis 50 Gr de beurre qui grésille. Les sauter 3 minutes. Assaisonner de sel et d'un jus de citron.

Mixer les champignons et les incorporer dans les œufs brouillés.

Ouvrir en deux les feuilletés et les garnir œufs brouillés. Les réchauffer doucement au four puis servir sur une assiette.

## Escalope de Dinde viennoise Pommes Darphins-endives braisées

(Recette pour 15 personnes)

### Ingrédients :

-15 escalopes de 120 Gr	2 Œufs crus
-5 Œufs cuits durs	250 Gr de Chapelure
-350 Gr de Beurre	15 Cl Huile d'Olives
-5 Citrons jaunes	1 Botte de Persil
-100 Gr de Câpres + olives	13 Filets d'Anchois marinés
-2 Kg de Pommes de Terre	8 Endives
-50 Gr de Farine	Sel+Poivre



Aplatir les escalopes avec une batte, les assaisonner de sel + poivre. Préparer une anglaise ( 2 œufs, huile, sel, eau). Fariner les escalopes puis les passer dans l'anglaise et ensuite dans la chapelure de pain.

Mettre beurre + huile dans une poêle. Chauffer assez fortement et y mettre les escalopes de façon à bien les saisir, puis baisser la température. Il faut compter 5 minutes de cuisson. Les garder au chaud.

Sur chaque escalope, placer une rondelle de citron épluché à vif et débarrassé de pépins. Mettre sur chacune une olive évidée de son noyau.

Disposer autour de la rondelle un filet d'anchois, puis sur le bord de l'assiette, autour de l'escalope, de petits bouquets de câpres et de blanc+ jaune d'œufs hachés et persil haché.

Arroser chaque escalope avec un peu de beurre noisette.

### Garniture :

Éplucher les pommes de terre, les râper comme des carottes. Ajouter du sel+ poivre et bien mélanger le tout ( surtout ne pas rincer à l'eau les pommes de terre râpées).

Prendre une poêle qui ne colle pas, y ajouter de l'huile + beurre et une fois bien fondu et chaud, mettre les pommes de terre dedans. Laisser dorer pendant 8 à 10 minutes. Ensuite retourner comme une crêpe et finir la cuisson au four à 180°.

Prendre les endives et, avec un couteau d'office, enlever le fond. Ranger les endives dans une cocotte, mettre un peu de gros sel+ un jus de citron, 1 pierre de sucre+ eau à niveau. Recouvrir de papier sulfurisé ou alu. Laisser cuire pendant 25 minutes.

Égoutter les endives, les couper en deux puis les ranger dans une plaque à rôtir. Badigeonner, au pinceau, avec un peu de beurre fondu. Mettre au four à 200° jusqu'à ce qu'elles soient braisées.



## Macarons

[Retour sommaire](#)

Environ 100 pièces

### Ingrédients :

-2x70 Gr Blancs d'œufs  
-200 Gr Poudre Amandes  
-200 Gr Sucre glace  
-200 Gr Sucre semoule  
-40 Gr d'Eau

#### Pâtissière

-1/4 l. de Lait:  
-2 Jaunes d'œufs+1 entier  
-125 Gr Sucre  
-40 Gr de Farine  
-Extrait de Vanille

#### Garniture Macarons

-1 Citron jaune  
-Pralin  
-20 Cl Crème UHT  
-100 Gr Chocolat Noir

Mixer la poudre d'amandes avec le sucre glace. Incorporer les 70 Gr de blancs d'œufs non montés aux poudres et bien mélanger. **Le geste doit être vigoureux pour obtenir une pâte lisse et souple**

Mettre le sucre semoule et l'eau dans une petite casserole et cuire le sirop en le montant à 118°. Pendant ce temps, monter les blancs en neige, avec une pincée de sel.

Quand le sucre atteint 110°, passer la vitesse du batteur à la puissance maximale, puis réduire au moment de verser le sucre pour éviter les éclaboussures.

Remonter la vitesse du batteur et laisser tourner jusqu'à ce que la meringue soit bien refroidie.

Ajouter ensuite la meringue italienne en 3 fois et macaronner ce qui est primordiale pour obtenir des belles coques. **Bien faire attention de ne pas trop macaronner, la pâte doit être lisse et souple, mais pas liquide. Elle doit former un ruban.**

Mettre la pâte à macaron dans une poche à douille de 25 m/m et former de petits ronds bien réguliers sur une plaque recouverte de silpat ou de papier cuisson en les intercalant pour bien laisser circuler l'air entre chaque.

Taper 3 fois la plaque sur le plan de travail et laisser croûter 30 minutes. Enfourner à four 150° pendant 16 minutes.

### Pâtissière

Mettre le lait à bouillir et pendant ce temps là casser dans une casserole les jaunes d'œufs+le sucre+extrait de vanille, que l'on fera tiédir doucement et à ce moment là incorporer la farine et bien mélanger le tout avec un fouet. Verser le lait bouilli par dessus l'appareil et remuer aussitôt. Laisser cuire doucement d'ici que l'appareil s'épaississe, 3 minutes, puis débarrasser dans un saladier.

### Garniture macarons

un peu de pâtissière + jus de citron  
un peu de pâtissière + pralin  
20 cl de crème montée+100 Gr chocolat noir(Ganache)