



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Velouté d'artichaut barigoule, échalotes confites au thym et croutons de pain croustillants

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Velouté d'artichaut

- 100g de lard fumé
- 50 g d'oignons
- 50g d'échalotes
- 500 g de cœurs d'artichauts
- 150g de pommes de terre
- 25g d'ail
- 10cl d'huile d'olive
- 1.5l de bouillon de volaille
- 1 branche de thym et de romarin
- 100g de crème liquide 35%
- 50g de carottes
- 100g de vin blanc

Echalotes confites

- 100g d'échalotes
- 25g d'ail
- 10g de thym
- 10 cl de bouillon
- 1pincée de piment d'espelette

Croutons de pain

- 4 tranches de pain de mie
- 200g de beurre
- Sel

DÉROULÉ

- Tailler le lard fumé en petits cubes. Faire revenir dans une casserole. Ajouter les cœurs d'artichaut émincés et la garniture aromatique taillée en macédoine.
- Faire revenir le tout durant une dizaine de minutes jusqu'à obtention d'une bonne coloration. Déglacer au vin blanc. Ajouter le bouillon de volaille et les herbes aromatiques. Laisser cuire jusqu'à ce que tous les légumes soient cuits.
- Dans un mixeur venir mettre toute la préparation en y incorporant toute la crème liquide. Rectifier l'assaisonnement.
- Emincer toutes les échalotes et l'ail.
- Dans une casserole mettre l'huile d'olive et la monter en température, ajouter les échalotes et l'ail avec une pincée de sel.
- Faire revenir le tout durant 5 minutes puis baisser le feu et ajouter le bouillon.
- Laisser cuire une 15aine de minutes puis ré-augmenter le feu pour finir la coloration.
- Rectifier l'assaisonnement avec le piment d'Espelette et le thym frais.
- Tailler le pain de mie en brunoise.
- Dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter le pain de mie et laisser dorer le pain tout en le faisant sauter en permanence.
- Quand le pain est assez coloré filtrer l'excédent de beurre avec un chinois, mettre les croûtons de pain sur un papier absorbant.





FICHE TECHNIQUE PLAT

Aïoli revisité, siphon d'aïoli

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Cabillaud

- 10 portions de cabillaud
- 2l de fumé de poissons
- 2 étoiles d'anis
- 15cl d'huile d'olive

Légumes

- 5 carottes
- 5 cœurs d'artichauts
- 5 pommes de terre
- 50 moules (5 par pers.)
- 1 chou fleur blanc
- 400g d'haricots verts
- 30 bulots (3 par pers.)
- 10 œufs
- citron PM
- thym PM

Siphon aïoli

- 50g de crème liquide
- 50g de moutarde
- 200g de jaune d'œuf
- 10g de sel
- 800g d'huile de pépin de raisin
- 200g d'huile d'olive
- 250g vinaigre de xérès
- 2 gousses d'ail

DÉROULÉ

- Dans un gastro mettre le fumé de poisson, les étoiles d'anis et l'huile d'olive, assaisonner le cabillaud de sel puis le mettre dans le gastro.
- Cuire à court-mouillement le cabillaud à 90° en vapeur durant 10 min.
- Dans une grosse casserole, préparer une chauffante avec le jus de citron et le thym. Cuire les bulots durant 1h30 puis les égoutter.
- Cuire les moules au four vapeur à 100°, récupérer le jus de moules et le mettre dans la chauffante de base.
- Dans la chauffante cuire tous les légumes séparément pour qu'ils prennent le goût du poisson.
- Cuire les œufs 10 min à frémissement puis couper les œufs en deux.
- Dans un batteur mettre les jaunes d'œuf, la moutarde et le sel, ajouter les deux huiles au fur et à mesure pour ne pas la trancher. Mettre deux gousses d'ail passées à la micro plane. Ajouter la crème liquide et le xérès.
- Mettre la préparation dans un siphon et y mettre deux cartouches.
- Mettre cette préparation dans un bain marie à 50°





FICHE TECHNIQUE DESSERT

Tartelette vanille, châtaigne et orange

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 10 tartelettes de 10 cm en pâte sucrée en PAI déjà cuites

Crème pâtissière

- 160g de farine
- 300g de sucre
- 1 gousse et demi de vanille
- 1.5 l de lait
- 7 jaunes d'œufs
- 25g de maïzena
- 50g de brisures de châtaignes confites

Segments d'orange

- 3 oranges
- 1 citron vert
- 3g de poudre de vanille
- 1 combava

DÉROULÉ

- Dans une casserole mettre le lait et la vanille puis mettre à chauffer durant 10 min.
- Dans un saladier mettre les jaunes d'œufs et le sucre et le blanchir. Ajouter la farine et la maïzena dans la préparation des jaunes d'œufs puis mélanger le tout.
- Mettre la moitié du lait chaud dans cette préparation puis mélanger et remettre cette préparation dans la casserole. Cuire jusqu'à 83°, ajouter les brisures de châtaigne puis débarrasser et mettre au froid.
- Peler les oranges à vif, ajouter des zestes de citron et le jus puis la vanille. Mélanger le tout.
- Sur une plaque venir brûler au chalumeau les segments d'orange pour apporter ce côté fumé et rôti.
- Pour le dressage mettre la crème vanille-châtaigne au fond de la tartelette, venir y disposer les segments joliment dessus, finir avec un zeste de Combava.

