

# STAGE CUISINE

**MARDI 9**

**MAI**

**2006**

**LES ENTREES**

# **RECETTE N° 1**

## **Royale d'asperges au jus de poule, crème coulante de morilles.**

**Vin servi : Tokay pinot gris Sigolsheim 2004.**

### Pour la royale d'asperges :

Passer les queues d'asperges vertes à la centrifugeuse pour obtenir un jus.  
Mélanger 3 œufs entiers + 6 jaunes d'œufs + 3dl de jus d'asperges vertes + 3 dl de bouillon de poule + Tabasco + sel + citron.  
Cuire le mélange dans une tasse au bain marie, four à 150°C pendant 30 minutes, recouvrir le récipient de papier aluminium.

### Pour la crème aux morilles :

Faire sauter les morilles avec de l'huile d'olive, bien cuire pour ôter toute l'eau.  
Hacher les morilles, ajouter ¼ de litre de crème fouettée, ½ botte de ciboulette hachée, des noisettes ou amandes concassées.

## Pour la sauce coulante aux morilles :

Mettre ½ litre de bouillon de poule à réduire de moitié, ajouter 250 g de crème liquide, passer au mixeur avec des morilles réhydratées, ajouter une cuillère de crème fouettée. A servir chaud.

## Sur l'assiette :

Mettre le bouillon chaud sur la royale froide, ajouter une quenelle de crème fouettée aux morilles, un peu de fleur de sel, un peu de poivre en grain et quelques gouttes d'huile de noisettes.



## **RECETTE N° 2**

### **Asperges rôties en coiffe de jambon Sérano et échalotes confites.**

#### **Vin servi : Côte du Jura Rouge 2004 Trousse**

Mettre les échalotes à froid dans une casserole, recouvrir de bouillon de volaille, à cuisson laisser dans le bouillon.

Peser ensuite le bouillon de cuisson, ajouter la moitié du poids en crème, réduire.

Couper les échalotes en deux pour les effeuiller, sécher les feuilles sur du papier absorbant.

Hacher finement du cerfeuil, de l'estragon, de l'aneth et de la marjolaine.

Eplucher les asperges (gros modèle). Cuisson dans de l'eau avec une pincée de sel. Pour une cuisson normale de asperges il faut 20 g de gros sel par litre d'eau mais pour cette recette on réduit la quantité pour utiliser le jus de cuisson. Cuire environ 15 minutes puis égoutter, stopper la cuisson à l'eau froide.

Une fois les asperges cuites, laisser cuire le bouillon, après réduction ajouter le jus de cuisson des échalotes avec la crème. Passer le tout au mixeur avec 3 œufs pochés, deux cuillères de crème fouettée, 100 g de beurre et du jus de citron. Mettre ensuite dans une casserole sur le feu.

Mettre les trompettes des morts séchées à réhydrater, puis les hacher.

Dans une poêle, mettre de l'huile de noisette ou huile de noix, faire suer les trompettes des morts, saler et poivrer, ajouter de l'échalote hachée, une pointe d'ail et le mélange d'herbes.

#### **Pour le ballotin d'asperges :**

Humidifier la planche à découper, mettre du papier film, mettre côte à côte 3 tranches de jambon cru, ajouter quelques lamelles d'échalote cuite, une cuillère et demi de mélange avec les trompettes de morts, disposer une asperges dessus, rouler le jambon puis bien serrer avec le papier film pour obtenir un ballotin. Mettre au moins une heure au frais.

Enlever ensuite le papier film et cuire à la poêle avec un peu d'huile d'olive, couper en biseaux les deux extrémités puis mettre sur une plaque au four.

### Pour les œufs pochés :

Mettre de l'eau et du vinaigre blanc dans une casserole, faire bouillir, casser les œufs et les mettre dans un ramequin, puis faire un tourbillon à l'aide d'un fouet, ajouter les œufs, une fois cuit refroidir à l'eau froide.

### Sur l'assiette :

Mettre une louche de sauce et ajouter le ballotin d'asperge.



## **RECETTE N° 3**

### **Profiteroles d'escargots au chorizo, courgettes et pointes d'asperges vertes au pistou.**

**Vin servi : Saint Véran 2004 chardonnay**

#### **Pour la pâte à choux :**

Faire bouillir ½ litre d'eau avec 200 g de beurre en morceaux, une pincée de sel et une pincée de sucre.

Hors du feu ajouter 300 g de farine en une seule fois puis mettre sur feu doux pour ôter le maximum d'humidité. Ajouter 8 œufs, un par un.

Cuire à 180°C pendant 20 minutes sans ouvrir le four, les cinq minutes suivantes ouvrir le four pour sécher.

Couper 4 courgettes en petits dés, en conservant uniquement la partie verte du légume. Couper également en petits dés le chorizo. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive suer légèrement le chorizo, débarrasser en laissant la graisse du chorizo, faire sauter les courgettes, mettre en attente.

Cuire les asperges vertes 2 à 3 minutes dans de l'eau salée bouillante, stopper la cuisson à l'eau froide. Couper ensuite les asperges en 2.

#### **Pour le pistou :**

Torréfier à l'huile d'olive dans une poêle les pignons de pins, mixer les pignons torréfiés, de l'huile d'olive, du basilic, du parmesan et 5 gousses dail.

### Pour les escargots :

Mettre les escargots dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajouter des échalotes hachées puis mettre du vin blanc à niveau. Réduire d'un tiers, ajouter de la crème liquide et réduire à nouveau, saler et poivrer.

Lier avec le pistou, à la fin ajouter le mélange courgettes et chorizo.

### Sur l'assiette :

Disposer 3 demies têtes d'asperge, une tomate confite.

Couper un chapeau sur les petits choux, mettre le mélange escargots, courgette, chorizo et pistou à l'intérieur.

