

**STAGE CUISINE**

**MARDI 13**

**MARS**

**2007**

**LES AMUSES**

**BOUCHE**

# **RECETTE N° 1**

## **Mousse de foie de volaille au raifort.**

Mariner 250 g de foie de volaille avec 6 cl de porto et 30 g de sucre, une matinée.

Cuire les foies à la poêle, puis les remettre dans la marinade.

Ajouter 20 g d'eau et 25 g de gelée en poudre.

Mixer le tout trois minutes.

Monter 30 cl de crème en chantilly, mélanger les foies avec la crème.

Fouetter un peu de crème, ajouter une cuillère de raifort.

Mettre le mélange foies - crème dans un verre puis ajouter une cuillère de crème dessus.



## **RECETTE N° 2**

### **Pâtes artisanales à la façon du moulinier.**

Couper les légumes en petits carrés (asperge – brocolis – chou-fleur – oignon – courgette – carotte ...)

Dans une casserole, mettre de l'huile d'olive, ajouter deux oignons hachés puis les légumes en carrés.

Ajouter les petites pâtes italiennes (500g), cuire ensuite avec du bouillon de volaille en deux fois comme un risotto.

Ajouter du parmesan et saler.

Mettre dans une petite assiette et ajouter un filet d'huile d'olive.



## RECETTE N° 3

### Foccacia.

Pour la pâte à Foccacia :

400 g de farine, faire une fontaine, mettre 20 g de levure fraîche, ajouter 200 g d'eau tiède. Puis ajouter 100 g d'huile d'olive, 10 g de sel et 3 g de poivre.

Mélanger le tout et laisser monter une première fois, casser la levée puis mettre au frais.

Cercler la pâte sur une plaque de four, ajouter de la fleur de sel, du fenouil séché et de l'huile d'olive.

Laisser pousser une deuxième fois.

Couper 4 courgettes, l'extrémité peau en petits carrés, l'intérieur en gros cubes.

Cuire les gros cubes à la cocotte avec de l'huile d'olive, réduire en purée. Puis mixer pas trop fin.

Poêler à l'huile d'olive les petits carrés en cuisson craquante.

Mélanger la purée de courgette et les carrés poêlés, mettre au frais.

Couper la Foccacia en deux, puis étaler le mélange et fermer.



## **RECETTE N° 4**

### **Rillettes de saumon.**

Saler légèrement 400 g de saumon frais, cuire à la vapeur 8 minutes à 80°C, cuisson rosée.

Enlever la chair brune du saumon, effeuiller à la fourchette, ajouter un jaune d'œuf, 50 g de beurre ramolli.

Faire fondre entièrement le beurre en mélangeant.

Ajouter le jus de 2 citrons, une cuillère d'huile d'olive, une cuillère de crème épaisse ou de yaourt, ajouter un peu de ciboulette, 60 g de saumon fumé coupé en petits carrés.

Ajouter pour finir un peu de piment d'Espelette.

Mettre dans un petit récipient les rillettes de saumon, ajouter une très fine tranche de pain de campagne grillé.



## RECETTE N° 5

### Petits artichauts violets au jambon Serrano.

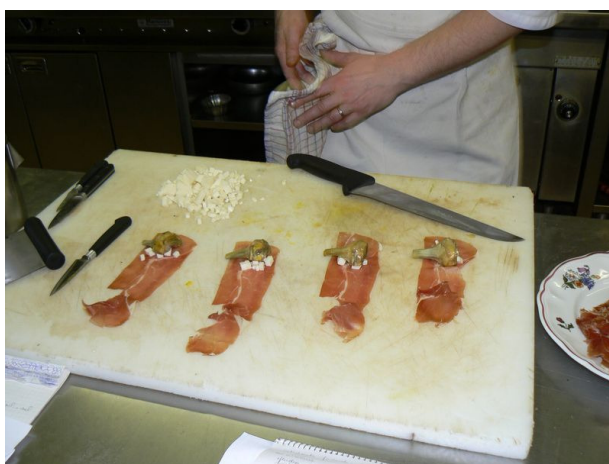
Couper le pied des artichauts, ôter les trois premières feuilles, couper en biseau un tour, puis un tour droit, enlever la peau du pied. Couper en deux et mettre dans de l'eau citronnée ou avec de l'acide ascorbique pour éviter le noircissement.

Poêler à l'huile d'olive les artichauts, ajouter une cuillère d'oignon haché, une gousse d'ail coupée, bien enrober le tout, ajouter une branche de thym, une feuille de laurier, une pincée de sel et 10 cl de vin blanc sec. Réduire de moitié. Ajouter 15 cl de bouillon de volaille, laisser réduire et recommencer.

Couper des petits carrés de mozzarella, couper droit le jambon Serrano, ajouter le demi artichaut au centre avec les carrés de mozzarella, rouler le tout puis placer sur une petite assiette, laisser dépasser légèrement l'artichaut.

Passer au chinois le reste du jus de cuisson, mélanger avec du jus de citron, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.

Ajouter sur le jambon ce jus et un peu de basilic ciselé.



## **RECETTE N° 6**

### **Royale de foie gras et crumble de brioche.**

Mettre dans un mixeur, 200 g de foie gras (moitié frais et moitié cuit), ajouter 7 dl de crème liquide, 4 œufs, 3 jaunes d'œuf, une gousse d'ail et du sel. Mixer puis mettre dans un verre.

Cuire au four à 140°C au bain-marie pendant 40 minutes, cela devient un flan.

Couper deux tranches de brioche en petits carrés, poêler avec une cuillère à soupe de miel et du garam massala.

Le garam massala est un mélange d'épices provenant du nord de l'Inde où il existe de nombreuses variantes, ce mélange est composé de cardamome, cumin, poivre noir, clous de girofle et cannelle.

Une fois poêlé, mixer la brioche et ajouter sur la royale de foie gras.



## **RECETTE N° 7**

### **Cappuccino d'asperges blanches à l'huile d'estragon.**

Eplucher des têtes d'asperges blanches, puis couper en biseaux d'un centimètre, blanchir 30 secondes et égoutter.

Récupérer le zeste d'une orange et le jus de deux oranges.

Dans une poêle, mettre un filet d'huile de noisettes, ajouter une cuillère d'échalotes hachées, une cuillère d'oignon haché et une gousse d'ail hachée, laisser à peine suer puis ajouter les asperges blanchies et une tranche de jambon Serrano coupé en petits morceaux. Bien enrober tous les éléments.

Ajouter ensuite du 10 cl de jus d'asperges, 10 cl de bouillon de volaille, le jus d'orange et une pincée de carvi. Laisser réduire à sec, laisser tiédir.

Ajouter une botte de cerfeuil hachée et le zeste d'orange.

Pour l'huile d'estragon : hacher une botte d'estragon, ajouter une pincée de safran, du sel, une pointe de couteau d'ail hachée, une cuillère rase d'échalotes hachées et 2 dl d'huile d'olive. Mixer le tout.

Mettre dans un verre la poêlée d'asperges, ajouter l'huile aux herbes.

Mélanger la même quantité de crème montée et de mayonnaise et ajouter pour finir dans le verre.



## **RECETTE N° 8**

### **Du Barry de chou-fleur et Jésus de Morteau, crème coulante de morilles.**

Faire suer 80 g de poireau, ajouter 3 dl d'eau et 3 dl de bouillon de volaille. A ébullition ajouter 200 g de chou-fleur coupé en cube.

Lorsque le chou-fleur est cuit, mixer très fin, remettre dans la casserole, ajouter 10 cl de crème liquide sans faire bouillir, saler légèrement et mixer au plongeant.

Cuire la saucisse de Morteau à l'eau. Eplucher après cuisson et couper en petits carrés, poêler à sec.

Mettre les morilles séchées une nuit dans de l'eau, égoutter les morilles et bien les rincer. Filtrer l'eau des morilles et laisser réduire pour obtenir un concentré (une cuillère).

Hacher les morilles, mettre une poêle avec du beurre, enlever toute l'eau de végétation, ajouter une cuillère d'échalotes hachées.

Mélanger de la crème fouetté avec le jus des morilles, les morilles hachées, du sel et du poivre.

Dans une petite tasse, mettre la saucisse de Morteau. Ajouter la soupe de chou-fleur sur la Morteau et au-dessus la crème aux morilles.  
Se sert chaud ou froid.

