

# STAGE CUISINE



**MARDI 12 juin**  
**2007**

**Les saveurs de**  
**l'été**

# RECETTE N° 1

## Asperges sauce hollandaise.

**Vin servi : pinot gris 2005 Moselle Mansion - Welferinger**

### Pour les asperges :

Pour éplucher les asperges, surélever avec une casserole à l'envers pour éviter les douleurs dorsales. Tenir la tête avec une main et tourner au fur et à mesure que l'on épluche avec l'économe.

Faire ensuite des bottes avec les asperges, couper les bouts, cuire dans de l'eau bouillante salée environ 15 minutes.

Egoutter et mettre dans l'assiette puis couper la ficelle.

### Pour la sauce hollandaise :

Mettre 500 g de beurre dans un récipient sur le coin du feu pour le clarifier (séparer le petit lait). Mettre 10 jaunes d'œufs avec un peu d'eau dans une casserole, cuire à 80°C en remuant sans arrêt.

Hors du feu ajouter le beurre clarifié doucement à la manière d'une mayonnaise.

Ajouter quelques gouttes de Tabasco et le jus d'un citron.



## **RECETTE N° 2**

### **Filet de merlan et mousseline de saumon, courgettes et chorizo**

**Vin servi : Arbois Poulsard 2004 château Béthanie**

#### **Pour la mousseline de saumon :**

Mettre dans le mixeur 150 g de saumon fumé, une pincée de sel et une pincée, mixer fin. Ajouter un blanc d'œuf puis 100 g de crème liquide en petits filets.

Disposer les filets de merlan coté peau sur le dessus, saler et poivrer. Mettre une cuillère de mousseline par filet, puis rouler.

Cuire à la vapeur environ 5 minutes.



#### **Pour la sauce basquaise :**

Emincer un 1/2 oignon, mettre dans une cocotte avec de l'huile d'olive, ajouter 2 gousses d'ail écrasées. Ajouter ensuite un poivron rouge émincé.

Ajouter 1/2 courgette en rondelle, laisser suer puis ajouter 2 tomates en morceaux et faire suer à nouveau, ajouter du bouillon de volaille en recouvrant, cuire sur feu doux à couvert pendant une bonne heure.

Mixer ensuite, ajouter 15cl d'huile d'olive extra et une gousse d'ail crue, passer au chinois, ajouter quelques gouttes de piment.

## **Pour les légumes :**

Couper les courgettes en n'utilisant que l'extérieur pas les pépins du centre. (1/2 courgette par personne). Couper en petits dés. Faire la même chose avec le chorizo fort.

Poêler les courgettes avec de l'huile d'olive, ajouter le chorizo en fin de cuisson, juste enrobé rapidement puis égoutter.

## **Sur l'assiette :**

Mettre les petits légumes au centre de l'assiette, ajouter un peu de sauce sur les légumes, un peu de fleur de sel et le poisson.



## **RECETTE N°3**

### **Tarte aux pommes.**

#### **Pour la pâte brisée :**

Bien mélanger 500g de farine avec 250g de beurre à température, faire un puits et ajouter un jaune d'œuf et 15cl d'eau, délayer du bout des doigts.

Laisser reposer au frais.

Etaler la pâte fine, bien la disposer dans un cercle sur du papier sulfurisé. Pousser 1 cm de pâte à l'intérieur, rabattre les bords 1 cm en dessous du moule puis chiqueter.

Eplucher 6 pommes par tarte, puis couper les en 4, disposer sur la pâte parsemer de sucre roux et une pointe de cannelle.

Mettre au four 180°C pendant 20 minutes ajouter le flan et cuire encore ¼ d'heure. Finir la cuisson sans le cercle pour dorer la pâte.

#### **Pour le flan :**

Pour deux tartes : mélanger 2 jaunes d'œufs, 4 œufs, 100g de sucre, 30cl de lait et 30cl de crème liquide.



## **RECETTE N°4**

### **Café frappé.**

Faire tremper 2 feuilles de gélatine (5g) dans de l'eau froide, puis égoutter et faire fondre dans ½ litre de café (avec ou sans sucre selon goût).

Battre légèrement 5 blancs d'œufs, mettre le tout dans un siphon, mettre une cartouche de gaz puis réserver au frais.

Au service ajouter une deuxième cartouche.

Servir dans une tasse froide.

