

STAGE CUISINE

**MARDI 4  
DECEMBRE  
2007**

**LES AMUSES  
BOUCHE**

## **Vin servi :**

- **Muscat sec 2006** Arnaud de Villeuneuve Vin de pays des côtes Catalanes
- **Vin de pays d'Oc 2006** Viognier Arnaud de Villeuneuve
- **Domaine de Pellehaut 2006** harmonie de Gascogne famille Bérant

## **RECETTE N° 1**

### **Raviolis de foie gras.**

Faire bouillir un bouillon de pot au feu avec des légumes coupés finement. (Céleri branche, navet, carottes, côtes de blette et poireau.

Saler et poivrer l'escalope de foie gras cru.

Etaler le carré de pâte à ravioli chinois, mettre un morceau de foie gras au centre, mettre au pinceau du jaune d'œuf pour souder autour et disposer une seconde feuille de ravioli chinois, découper à l'emporte pièce.

Il faut enlever tout l'air entre la pâte et le foie gras (bien serrer).

Faire cuire 30 secondes les raviolis à l'eau salée et bouillante.

Servir avec le bouillon de pot au feu.



## **RECETTE N° 2**

### **Petit potage Julienne Darblay.**

Faire suer légèrement au beurre deux blancs de poireaux, ajouter 1.5 litre d'eau et un cube Knorr. Ajouter ensuite 400 g de pommes de terre coupées en morceaux. Laisser cuire. Mixer le tout au mixeur plongeant, ajouter hors du feu, 200 g de crème, saler.

Couper en julienne carottes, navets et poireaux.

Mettre dans une casserole à sec, ajouter un morceau de beurre, une pincée de sucre, du sel, du poivre et un peu d'eau.

Couper un morceau de papier sulfurisé à la dimension de la casserole, faire un petit trou au centre et cuire sur feu vif. Les légumes sont cuits lorsqu'il n'y a plus de liquide. (glacer les légumes).

Mettre la julienne de légumes dans une tasse, ajouter le potage.



## **RECETTE N° 3**

### **Tartiflette revisitée.**

Mettre dans le bol du mixeur : 150 g de reblochon, 20 cl de bouillon chauffé, 7 cl de crème liquide, 4 cl d'huile d'arachide et deux feuilles de gélatine trempées dans l'eau, essorées et mélangées au bouillon. Mixer le tout bien lisse.

Mettre dans le siphon, ajouter une cartouche, agiter la tête en bas, mettre au frais.

Couper des petits lardons et de l'oignon en petit, en même quantité, faire légèrement suer.

Cuire les pommes de terre en robe des champs, éplucher.

Couper les pommes de terre dans une petite tasse, ajouter le mélange oignon-lard et recouvrir avec la matière du siphon.



## **RECETTE N° 4**

### **Capuccino de carottes.**

Couper trois tranches de jambon cru en petits dés.

Hacher deux échalotes et deux gousses d'ail.

Eplucher et couper finement en biseaux des carottes bottes, les blanchir 10 secondes dans de l'eau bouillante salée.

Faire suer dans une poêle avec de l'huile d'olive le mélange jambon-échalotes-ail, ajouter les carottes, bien enrober le tout. Ajouter les jus de deux oranges et du bouillon à raz, une pincée de carvi ou de cumin. Bien sécher le tout puis ajouter hors du feu du cerfeuil concassé et le zeste d'une demi-orange.

Mettre dans le bol du mixeur : 200 g de jus d'écrevisses ou de crustacés, une pointe de riz d'or (safran), ajouter deux feuilles de gélatine, 2 cl de vin blanc, un filet d'huile d'olive, 150 g de crème fluide, du sel et quelques gouttes de Tabasco. Mixer bien lisse.

Mettre dans un siphon, ajouter une cartouche.

Dans un verre, mettre les carottes et ajouter la matière du siphon.



## **RECETTE N° 5**

### **Royale de moules.**

Mélanger 2 dl de bouillon, un œuf et deux jaunes et un peu de piment d'Espelette.

Mettre dans un verre.

Cuire au bain marie, four 150°C pendant 45 minutes.

Dans une casserole, mettre 1l d'eau + du bouillon pâte, réduire de moitié, ajouter 0.5 l de crème fluide, réduire à nouveau, ajouter une cuillère à café de lésithine de soja (stabilisant).

Mixer le liquide tiède (pas trop chaud).

Ajouter 3 ou 4 moules sur la royale et la mousse obtenu du liquide.



## RECETTE N° 6

### Œuf de caille en Meurette.

Emincer deux échalotes et une carotte, écraser deux gousses d'ail, faire suer dans une cocotte avec du beurre, ajouter du thym et du laurier. Ajouter ½ litre de vin rouge réduire sans faire bouillir.

Ajouter à nouveau ½ litre de vin rouge et une cuillère à café de concentré de tomates, réduire. Passer au chinois, faire un roux avec du beurre fondu et de la farine, incorporer au liquide et hors du feu ajouter un morceau de beurre.

Faire chauffer de l'eau, ajouter du vinaigre blanc.

Décalotter le haut de l'œuf de caille, mettre dans un petit récipient, faire un tourbillon dans l'eau et plonger les œufs. Egoutter et stopper la cuisson à l'eau froide. Couper l'excédent de blanc. Mettre dans une petite assiette.

Faire suer des lardons.

Enlever les pieds et éplucher 8 champignons de Paris, couper en petits morceaux.

Faire suer les champignons dans la graisse des lardons.

Faire griller des tranches de pain à la poêle avec un peu de beurre moussieux. Frotter le pain à l'ail et couper en mouillettes.

