

STAGE CUISINE

**MARDI 15
JANVIER
2008**

LE POISSON

RECETTE N° 1

Vin servi : Pinot gris 2005 Storchengold vin d'Alsace.

Papillote de saumon, tomate, mozzarella et basilic.

Pour le beurre blanc :

Emincer trois grosses échalotes, mettre dans une casserole avec 1 litre de vin blanc sec, un filet de vinaigre blanc, mettre sur le feu et réduire au 2/3.

Ajouter deux louches de bouillon de poule et 400g de crème liquide, réduire de moitié.

Lorsque le liquide est très chaud, incorporer des dés de beurre très froid en mixant au mixeur plongeant, ajouter un peu de piment liquide, du jus de citron et du sel. Passer le tout au mixeur pour lisser.

Passer au chinois. Le beurre blanc est prêt, il peut être congelé.

Puis mixer une botte de basilic, couvrir de sauce et mixer à nouveau.

Pour la papillote :

Etaler une feuille de papier alu, mettre un peu d'huile d'olive au pinceau, ajouter un morceau de saumon frais, saler et poivrer. Couper une tomate pelée en deux puis en rondelle, faire à l'identique avec une boule de mozzarella et intercaler une tranche de tomate et une tranche de mozzarella. Ajouter par-dessus une feuille de basilic frais. Fermer la papillote et cuire au four 200°C pendant 5 minutes.

Ouvrir la papillote et faire glisser le poisson, ajouter dessus un peu de sauce au basilic.



RECETTE N° 2

Vin servi : château Barthe 2004 Graves Blanc.

Macaroni farci, artichaut, Saint Jacques et céleri, gratiné au vieux parmesan.

Pour la mousseline de Saint Jacques :

- 225g de Saint Jacques
- 225g de filet de cabillaud
- 8g de sel, 3g de poivre
- 175g de beurre pommade
- 4 œufs et un blanc
- 600g de crème liquide

Mixer le poisson avec le sel et poivre, puis ajouter le beurre pommade, mixer à nouveau, ajouter les œufs et ensuite la crème liquide.

Cuire 4 fonds d'artichaut à l'eau salée bouillante, à cuisson stopper à l'eau glacée. Mixer et ajouter à la mousseline.

Couper un demi céleri rave en très petits dés, passer 5 secondes à l'eau bouillante et mixer, ajouter au reste.

Pour les macaronis :

Cuire les pâtes al dente même plus. Stopper la cuisson à l'eau froide. Couper les macaronis en trois morceaux égaux, farcir les pâtes à l'aide d'une grosse seringue sans aiguille. Badigeonner du papier sulfurisé étalé sur une grille du four, d'huile d'olive, Mettre 5 macaronis farcis côte à côte, mettre un peu de mousseline sur le dessus, ajouter une cuillère de béchamel. Et finir avec du parmesan râpé. Gratiner au four à 160°C durant 10 minutes.



Pour la sauce au vin :

Emincer une grosse échalote, mettre dans une casserole, ajouter une cuillère à café de concentré de tomates, une gousse d'ail écrasée et ½ litre de vin rouge. Cuire doucement sans faire bouillir. Passer au chinois et remettre à ébullition. Monter la sauce à l'huile d'olive, saler.

Sur l'assiette :

Mettre les macaronis gratinés, ajouter dessus du beurre blanc et un peu de sauce au vin rouge.



RECETTE N° 3

Vin servi : Saint Véran 2005 Domaine de Mont Saint Gilbert.

Mi-cuit de thon, topinambours confits, cacahuètes-gigembre-cébette.

Pour la vinaigrette :

Ciseler finement une botte d'oignon cébette.

Eplucher une racine de gingembre et couper en très petits dés.

Concasser un sachet de cacahuètes salées.

Mettre le tout dans un récipient, ajouter de la sauce de soja et de l'huile de sésame, bien mélanger.

Pour le poisson :

Prendre un beau morceau de filet ou longe de thon. Couper les morceaux épais, saler et poivrer.

Cuire dans une poêle très chaude avec un peu d'huile d'olive, bien rôtir 2 minutes de chaque côté, le cœur doit être tiède mais pas cuit.

Pour les topinambours :

Eplucher les topinambours, couper en petits bâtonnets.

Mettre du beurre dans une poêle et bien enrober les légumes, ajouter une cuillère de miel, déglacer au vinaigre.

Sur l'assiette :

Au fond de l'assiette, mettre une cuillère de topinambours confits, ajouter le morceau de thon, mettre de la vinaigrette sur le dessus. Ajouter un peu de ketchup bouilli avec du vinaigre et une noix de « Wasabi » et un peu de sel.

