

STAGE CUISINE

**MARDI 24  
FEVRIER  
2009**

**CUISINE DU  
MARCHE**

# RECETTE N° 1

## Bouillon de champignons de Paris et morteaux, crème de noisettes.

**Vin servi : Edelzwicker Vin d'Alsace Roger Heyberger  
2006.**

Couper les pieds des champignons (500 g), nettoyer rapidement à l'eau.

Faire suer au beurre deux échalotes émincées et un blanc de poireau émincé, ajouter ensuite les champignons coupés sur feu vif. Ajouter 20 cl de vin blanc sec, faire bouillir et ajouter un demi litre de bouillon de volaille, cuire 15 minutes.

Mixer très fin avec 200 g de crème.

Cuire une saucisse de Morteaux piquée dans de l'eau pendant 15 minutes, laisser refroidir et couper en petits dés.

Fouetter souple 20 cl de crème liquide.

Concasser quelques noisettes (deux par personne), mettre dans la crème fouettée, saler et poivrer et ajouter un filet d'huile de noisettes.

### Au service :

Mettre dans une tasse, les dés de Morteaux puis ajouter le bouillon de champignons et par-dessus le crème fouettée aux noisettes.



## **RECETTE N° 2**

### **Rouelle de volaille pochée, sauce suprême, pomme de terre rate mijoté au laurier.**

**Vin servi : « Fleur de Puissequin » Puissequin Saint Emilion 2005.**

A préparer la veille. Ouvrir en porte feuille une volaille. Enlever les deux ailes, poulet sur le dos couper la peau au centre, couper dans les jointures des ailes, racler la carcasse, idem avec les cuisses, ne pas oublier de décoller le petit filet, couper jusqu'à l'os en Y et ôter la carcasse, tirer les cuisses sans la peau.

Désosser les cuisses, récupérer la peau, l'étaler, mettre un morceau de cuisse et un morceau de blanc à côté puis inverser lors de la deuxième couche. Saler et poivrer, fermer en formant un ballotin avec du papier film, bien serrer et ficeler les extrémités.



Faire un bouillon avec la carcasse et les os. (carottes – poireaux – laurier – oignons)  
Mettre les ballotins dans une cocotte en fonte et couvrir de bouillon de volaille, à ébullition baisser le feu et cuire 1h30. Laisser refroidir dans le bouillon, puis mettre au frais. Lorsque le ballotin est bien froid, retirer le papier film et couper en tranches.  
Eplucher les pommes de terre rate, dans une cocotte avec du beurre, mijoter sur feu doux à couvert avec des feuilles de laurier, saler à la fleur de sel, ajouter un peu de bouillon pour éviter que cela n'attache.

### **La sauce suprême :**

Faire suer au beurre un oignon haché sans coloration puis ajouter une cuillère à soupe de farine, ajouter ensuite un litre de bouillon de cuisson, laisser mijoter doucement 30 minutes puis ajouter un demi litre de crème liquide, cuire encore 10 minutes.

### **Dans l'assiette :**

Disposer la tranche de rouelle de volaille, ajouter les pommes de terre rate et finir avec la sauce suprême.



# **RECETTE N° 3**

## **Tarte crémeuse : mûres - chocolat.**

### Pour deux tartes

#### Pour la ganache :

Dans une casserole, mettre 225 g de crème liquide, 40 g de miel ou de sucre avverti, 40 g de sucre glucose, faire bouillir.

Fondre 380 g de chocolat noir au bain-marie.

Chauffer 320 g de pulpe de fruit (mûres) au micro-onde.

Mélanger hors du feu la pulpe et la crème, puis ajouter en plusieurs fois au centre de la préparation le chocolat fondu pour obtenir une émulsion (idem mayonnaise). Ajouter ensuite 200 g de crème liquide en plusieurs fois, terminer l'émulsion au mixeur plongeant. Laisser refroidir.

#### Pour le crumble :

Mélanger 250 g de beurre pommade – 250 g de sucre cassonade – 230 g de farine et 250 g d'amande en poudre au mixeur, lorsqu'une pâte s'est formée, mettre sur une plaque de four avec du papier sulfurisé en gros morceaux. Cuire four 200°C durant 10 minutes, pour obtenir une belle coloration, mettre ensuite dans un saladier, concasser légèrement à l'aide du rouleau à pâtisserie. Mettre dans les cercles en étalant.

Ajouter la ganache sur le crumble et mettre au frais.

#### Pour la crème anglaise :

Dans un saladier, blanchir 10 jaunes d'œuf avec 150 g de sucre.

Mettre dans une casserole un litre de lait ajouter deux gousses de vanille fendues et égrainées, à ébullition ajouter au mélangeur jaune – sucre en ôtant les gousses de vanille. Mettre sur le feu doux et cuire en remuant sans cesse, ne pas dépasser 86°C, lorsque la cuisson est bonne laisser encore dans la casserole hors du feu 3 minutes et mettre au frais.

### Dans l'assiette :

Couper la tarte en parts, mettre dans l'assiette, ajouter un peu de crème anglaise et des fruits rouges passés à la casserole avec un peu de sucre.

