



Aillet en tourin

de mamie Gina

Préparation : 20 min

Cuisson : 2 h

Infusion : 1 h

Pour 4 personnes

2 bottes d'aillots
2 pommes de terre pelées
2 œufs
30 g de graisse de canard
3 cl de vinaigre de vin
sel et poivre blanc

Bouillon

1 crosse de jambon
de pays
1 carotte
1 oignon
1 poireau

Parer et couper grossièrement tous les ingrédients du bouillon et cuire avec 2 l d'eau pendant 1 h. Laisser infuser 1 h de plus et filtrer.

Peler et tailler l'aillet en petits tronçons. Les faire revenir dans une casserole sans coloration avec la graisse de canard. Mouiller au bouillon, ajouter les pommes de terre et cuire 1 h.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter le vinaigre à ces derniers, fouetter légèrement et les incorporer au tourin hors du feu. Mixer, assaisonner de sel et de poivre.

Casser les blancs avec une fourchette, les mélanger au tourin encore bien chaud, et servir.

Ce tourin peut aussi se réaliser avec de l'ail nouveau, comme suggéré sur la photo.





Artichaut en royale

feuilles de nori chips de vitelotte

Préparation : 40 min

Cuisson : 1 h 15

Pour 4 personnes

Royale d'artichaut

4 artichauts
feuilles d'algues nori
30 cl de crème fleurette
15 cl de lait
2 œufs entiers + 2 jaunes
1 échalote
20 g de beurre
50 g de lard fumé
50 g de farine
1 citron
gros sel

Chips de vitelotte

300 g de vitelotte
huile de friture

Vinaigrette solaire

30 g d'amandes effilées
20 g de noix de cajou
20 g de noix
10 g de noisettes
quelques feuilles
d'estragon
fleur de thym frais
4 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de vinaigre
balsamique
quelques gouttes de pastis

Faire chauffer une grande casserole d'eau et assaisonner au gros sel. Mélanger la farine avec un peu d'eau et le jus du citron et incorporer à l'eau bouillante. Ajouter les artichauts et laisser cuire environ 20 min. Piquer au couteau dans le cœur de l'artichaut pour vérifier la cuisson. Mettre à refroidir les artichauts dans de l'eau bien froide. Après refroidissement, garder les feuilles pour la décoration et récupérer le fond des artichauts.

Faire revenir l'échalote dans le beurre et ajouter le lard fumé en petits morceaux. Couper les fonds d'artichaut en lamelles et les mettre à revenir avec le lard. Laisser compoter 15 min. Retirer la préparation du feu et ajouter le lait, la crème et les œufs. Mixer cette préparation et la mettre dans des demi-sphères en silicone. Cuire au four à 120 °C 20 à 30 min. Pour vérifier la cuisson, piquer la lame d'un couteau, qui devra ressortir sèche. Réserver au réfrigérateur.

Mettre dans un pilon tous les fruits secs du soleil. Écraser le tout au pilon avec les herbes et ajouter l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et les gouttes de pastis. Réserver à température ambiante. Éplucher les vitelotte puis les émincer très finement (1 à 2 mm). Les tailler à l'emporte-pièce de la forme voulue, les tremper dans un premier bain de friture pas trop chaud (150 °C), égoutter et les retremper à 180 °C.

Dressage

Sortir du réfrigérateur les royales d'artichaut et poser dessus à sa convenance de la feuille de nori pour décorer. Poser autour les feuilles d'artichauts déjà cuites. Planter les chips de vitelotte directement dans le dôme d'artichaut. Ajouter la vinaigrette solaire sur les feuilles d'artichauts et sur la royale. Servir bien frais.





Asperges au sésame

et yaourt mentholé

Préparation : 30 min
Cuisson : 12 min

Pour 4 personnes

8 grosses asperges
1 yaourt velouté
1 c. à c. de pâte de sésame
noir
2 gouttes d'huile
essentielle de menthe
graines de sésames
grillées
fleurs et feuilles
de capucine
25 g de beurre
huile d'olive
sucre
sel et poivre

Éplucher les asperges et les tailler à 14 cm. En cuire 4 dans de l'eau bouillante salée avec une pincée de sucre et le beurre 12 min, puis les plonger dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Faire frire les autres dans de l'huile d'olive.

Mélanger le yaourt et la pâte de sésame et ajouter l'huile essentielle.

Tailler les asperges cuites à l'eau en tronçons et en rouler une sur deux dans les graines de sésame.

Dresser harmonieusement en jouant avec les hauteurs des tronçons, la sauce, la capucine et les asperges frites.



Asperges crues et en tempura

yaourt au tandoori

Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min

Pour 4 personnes

16 asperges blanches
20 g de tandoori
en poudre
2 yaourts nature entiers
(pots en verre)
le jus d'1 citron vert
½ botte de ciboulette
ciselée
2 tomates taillées
en petits dés
200 g de farine
½ sachet de levure
chimique
1 c. à c. de sucre
cassonade
1 c. à s. d'huile d'olive
2 l d'huile de friture
sel et poivre

Réaliser un appareil à tempura en mélangeant au fouet 100 g de farine avec la levure chimique, 20 cl d'eau glacée, du sel et du poivre pour obtenir un mélange lisse. Mélanger les yaourts avec la poudre de tandoori, du sel et le sucre de façon à obtenir un mélange onctueux. Éplucher toutes les asperges avec un rasoir à légumes. Prélever 8 asperges, les couper en trois tranches dans la longueur, les passer dans la farine restante, les tremper dans l'appareil à tempura, les plonger dans la friture chaude à 170 °C jusqu'à une légère coloration. Les égoutter sur un papier absorbant et les saler.

Tailler les asperges restantes en tagliatelles avec le rasoir. Les assaisonner de sel et de poivre, et de quelques gouttes de citron. Y ajouter la ciboulette ciselée, les tomates en petits dés, l'huile d'olive et réserver le tout au frais.

Dressage

Présenter harmonieusement le duo d'asperges et le yaourt au tandoori sur un plat.





Asperges vertes

et cannennolis de chipirons

Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

Pour 4 personnes

500 g de chipirons (encornets)
16 asperges vertes
4 œufs de ferme
20 g d'échalote
10 cl de Noilly Prat
10 cl de jurançon sec
30 cl de jus de moule
beurre
piment d'Espelette
fleur de sel de Guérande
sel

Placer les œufs dans un bain-marie à 63 °C pendant 35 min. Les refroidir et les réserver.

Tailler les asperges à 12 cm de la pointe (en réserver quelques-unes pour le dressage). Les cuire à l'eau bouillante salée 7 min et les refroidir immédiatement dans un bain d'eau glacée puis les réserver.

Nettoyer et vider les chipirons. En réserver l'encre pour la sauce et séparer les têtes des corps. Réserver les têtes. Mixer finement les corps et étaler la pâte obtenue en rectangles de 6 cm sur 4 cm sur une toile Silpat. Cuire 3 min à la vapeur et réserver.

Hacher l'échalote et la faire suer avec une noisette de beurre, puis la déglacer avec le Noilly Prat et le jurançon. Réduire de moitié et mouiller avec le jus de moule et 30 cl d'eau, puis réduire d'un quart et lier avec l'encre des chipirons. Réserver.

Dressage

Enrouler les asperges dans les rectangles de chipiron, assaisonner de sel et de piment d'Espelette et faire chauffer avec les têtes sous la salamandre ou le gril d'un four. Tailler les asperges crues réservées en fines bandes à la mandoline afin de confectionner un nid pour les œufs. Réchauffer ces derniers 5 min dans une eau à 63 °C.

Dans une assiette, disposer harmonieusement les cannellonis et les nids d'asperges, retirer le haut de la coquille des œufs comme pour un œuf à la coque et faire glisser ceux-ci délicatement sur les nids d'asperges. Verser un peu de jus à l'encre et parsemer de fleur de sel et de piment d'Espelette.





Baraganes fumées aux sarments de vigne

tartine « flanquée » de rillettes d'esturgeon

Préparation : 45 min

Cuisson : 4 min

Pour 4 personnes

24 baraganes (poireaux sauvages) cuites à l'anglaise
200 g de filet d'esturgeon cuit
8 œufs de caille cuits à 65 °C
8 fines tranches de cèpes
4 minibaguettes
40 g d'échalote ciselée
1 c. à c. d'estragon haché
quelques feuilles et fleurs de capucine
5 cl d'huile de noisette
2 cl de jus de yuzu
40 g de beurre
vinaigrette au vin rouge
sel et poivre

Faire suer les échalotes avec 20 g de beurre. Ajouter l'esturgeon, écraser le tout avec une fourchette, retirer du feu puis ajouter huile de noisette et jus de yuzu ainsi que l'estragon. Rendre les rillettes bien aérées puis assaisonner.

Écaler les œufs et ne garder que les jaunes.

Mettre des sarments de vigne dans un barbecue avec un couvercle et produire de la fumée, puis disposer les baraganes et les fumer durant 15 min. Les réchauffer ensuite avec le reste du beurre dans une poêle sans coloration.

Couper les baguettes aux deux tiers puis les toaster au four, les beurrer avec les rillettes et disposer dessus 2 feuilles et 1 fleur de capucine.

Dans une assiette, mettre les baraganes alignées, poser dessus les tranches de cèpes ainsi que les jaunes d'œufs de caille, puis à côté la tartine et quelques gouttes de vinaigrette.





Bidaou, œuf de poule poché

lait de coco coquillage

Préparation : 20 min
Cuisson : 6 min

Pour 4 personnes

4 petites poignées
de bidaous (tricholomes
équestres)
4 œufs
2 tranches de ventrèche
100 g de palourdes
1 échalote ciselée
persil plat effeuillé
1 petite louche de
bouillon de volaille
2 c. à s. de crème fraîche
(épaisse ou liquide)
1 petit pot de lait de coco
beurre
vinaigre blanc
sel et poivre

Faire suer les bidaous dans une petite casserole avec une noisette de beurre. Ajouter une pincée d'échalote ciselée finement et quelques feuilles de persil plat, remuer. Lorsque les champignons rendent un petit jus, ajouter le bouillon, saler, poivrer, porter à ébullition en remuant quelques secondes et retirer. Réserver le temps de faire pocher les œufs.

Casser 1 œuf dans un petit ramequin. Faire bouillir une casserole d'eau avec un trait de vinaigre blanc. Lorsque l'eau bout, baisser le feu à petit frémissement et faire un tourbillon dans l'eau avec une spatule en bois ou avec une fourchette. Laisser pocher l'œuf 1 min 45 à 2 min. Retirer l'œuf cuit avec une écumoire et le tremper immédiatement quelques secondes dans un récipient d'eau froide ou glacée pour stopper la cuisson. Le déposer sur du papier lisse et absorbant. Recommencer l'opération avec les 3 œufs restants.

Nettoyer les palourdes et les mettre quelques minutes dans de l'eau glacée et salée pour les faire dégorger. Les faire ouvrir avec l'échalote restante et le vin blanc. Passer le jus dans une passoire fine.

Porter de nouveau les bidaous à ébullition. Ajouter la crème fraîche, le lait de coco et le jus de palourdes, et si nécessaire, un peu de sel et de poivre. Laisser cuire 2 à 3 min. Ajouter une noisette de beurre frais pour émulsionner et apporter de l'onctuosité.

Verser les petits champignons à la crème dans une assiette creuse. Ajouter l'œuf poché dessus et un peu de persil. Répartir les palourdes et l'émulsion du jus de champignons.





Carottes confites

faux sable et parfait glacé aux cacahuètes

Préparation : 3 h - Cuisson : 1 h 15

Pour 4 personnes

20 petites carottes
avec fanes
25 cl de jus de carotte
de sable
125 g de sucre
1 c. à s. d'huile d'arachide
grillé
arachides torréfiées

Faux sable
80 g de sucre
80 g de farine
30 g de poudre d'arachide
80 g de beurre

**Parfait glacé aux
arachides de Soustons**
325 g de chocolat dulcify
125 g de beurre
de cacahuète
100 g d'arachides grillés
concassés
5,5 g de gélatine en feuille
16,6 cl de lait
34 cl de crème fleurette
100 g de beurre de cacao

Jus et chips de carotte
300 g de carottes de sable
50 g de glucose
sucre glace

Carottes confites

Éplucher les carottes et réserver les fanes. Fondre le sucre avec le jus de carotte. Refroidir. Mettre les carottes en sac sous vide, ajouter le sirop de carotte et l'huile d'arachide. Cuire au four vapeur à 85 °C pendant 1 h 15. Laisser refroidir.

Mélanger tous les ingrédients du faux sable avec 1 c. à c. d'eau dans la cuve d'un batteur. Ne pas trop travailler la pâte. Cuire au four à 145 °C pendant 20 min en mélangeant fréquemment. Laisser refroidir. Si le grain du faux sable est trop gros, passer la pâte cuite quelques instants au mixeur. Puis passer au crible pour obtenir un grain de taille régulière comme sur une plage landaise.

Parfait glacé et son enrobage dulcify

Tremper les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Porter à ébullition le lait. Hors du feu, ajouter le beurre de cacahuète, mixer pour homogénéiser. Incorporer la gélatine égouttée. Mélanger. Verser sur 125 g de chocolat dulcify et mélanger comme une ganache. Refroidir le mélange à 30 °C. Monter la crème fleurette mousseuse ; l'incorporer délicatement. Ajouter les arachides concassés. Chemiser des tubes en inox de 16 mm de diamètre avec un morceau de feuille rhodoïd. Remplir les tubes et bloquer au grand froid.

Faire fondre au bain-marie le beurre de cacao et le reste de chocolat dulcify. Démouler les tubes de parfait glacé, les tailler en morceaux de 5 cm de long. Les piquer à l'aide d'une aiguille et les tremper dans l'enrobage dulcify. Réserver au frais.

Jus, chips et fanes de carottes

Garder 1 carotte et réduire les autres en jus avec le glucose à consistance sirupeuse. Réserver dans une pipette. Éplucher la dernière carotte et, à l'aide d'une mandoline, la tailler en fines tranches dans la longueur. Les frire à 140 °C. Saupoudrer de sucre glace à la sortie du bain de friture. Réserver à l'abri de l'humidité.

Laver les fanes de carottes. Les sécher puis les frire à 160 °C. Les réserver à l'abri de l'humidité.



Dressage

Égoutter les carottes, les tailler en deux et les placer de manière aléatoire. Tailler le haut des tubes de parfait glacé en biais et placer au milieu des carottes. Surmonter le tout avec des chips et des fanes de carotte. Placer le faux sable au pied des carottes. Parsemer de quelques arachides torréfiées. Faire quelques points de jus de carotte réduit.



Carottes cuites

*à la braise d'épines et de pommes de pin,
coques et salicornes au yuzu*

Préparation : 1 h
Cuisson : 45 min

Pour 4 personnes

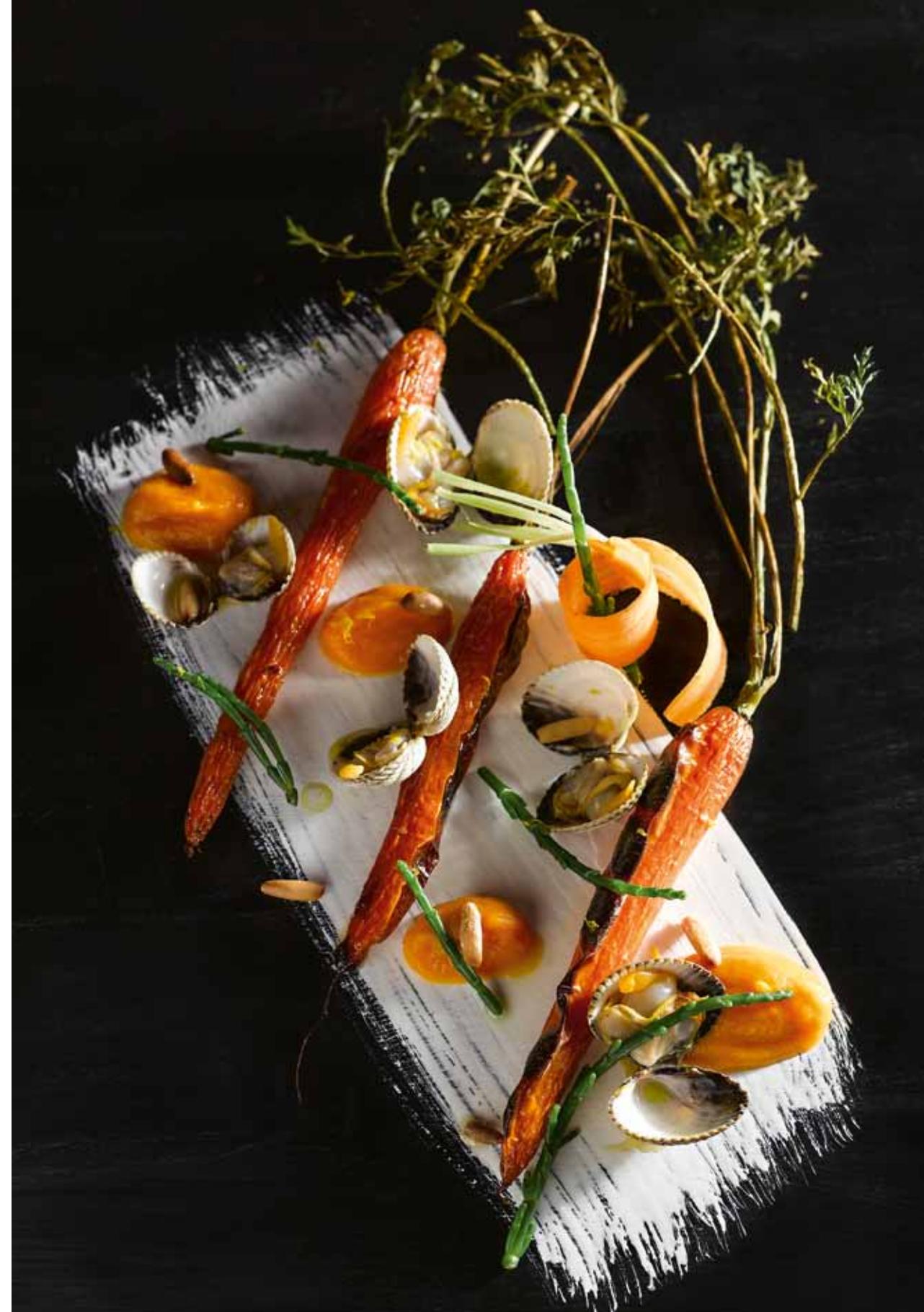
16 carottes fanes de sable
des Landes
200 g de coques
50 g de salicornes
1 yuzu
½ oignon émincé
5 cl de vin blanc
de Saint-Macaire
10 g de pignons de pin
2 cl de vinaigre blanc au
pineau des Charentes
10 cl d'huile d'olive
extravierge
sel et poivre

Faire une braise avec des épines et des pommes de pin bien sèches. Éplucher les carottes, sans couper les fanes. Faire des copeaux avec 1 carotte, les réserver dans l'eau.

Faire suer la moitié des oignons à l'huile d'olive sans coloration. Ajouter 4 carottes émincées finement, mouiller à hauteur d'eau, saler. Une fois le tout cuit, le mixer au blinder, assaisonner, ajouter le zeste du yuzu, une pointe de son jus, le vinaigre et mixer avec 5 cl d'huile d'olive.

Blanchir le reste des carottes dans l'eau bouillante salée, les sécher dans un torchon puis les mettre sur une braise calme 20 min. Blanchir les salicornes, les refroidir dans l'eau glacée, les égoutter, les assaisonner avec l'huile et le jus de yuzu restants, sel et poivre. Torréfier les pignons de pin dans une poêle à sec.

Cuire les coques avec le vin blanc, le reste d'oignon et le yuzu coupé en six, juste 1 min pour qu'elles s'ouvrent. Dresser 3 carottes sur l'assiette, puis disposer les coques et les salicornes, le coulis de carottes et enfin les copeaux et les pignons de pin.



Recettes de chefs
PIERRICK CÉLIBERT



Cèpes, butternut

et tarte fine aux gambas

Préparation : 45 min
Cuisson : 15 min
Repos : 1 h

Pour 4 personnes

8 grosses gambas
8 cèpes bouchon
4 tranches de courge
butternut de 6 cm de
diamètre
50 g de parure de courge
butternut
100 g de compotée
d'échalote aux algues
pousses de salade
40 g de beurre
20 cl de jus d'orange
vinaigre balsamique blanc
huile de noisette
huile d'olive
sel et poivre

Pâte Brisée
100 g de farine
10 g de poudre de cèpe
50 g de beurre
1 jaune d'œuf
2 g de sel

Mélanger tous les ingrédients de la pâte et la laisser reposer 1 h au réfrigérateur. Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur et la piquer. Tailler des cercles de 10 cm et les positionner dans des demi-sphères en silicone ou en inox. Recouvrir de papier sulfurisé et mettre des lentilles pour que la pâte ne se déforme pas à la cuisson. Cuire au four à 170 °C environ 12 min.

Dans une poêle, cuire les cèpes coupés en deux au beurre.

Dans un sautoir, faire revenir au beurre les tranches et les parures de butternut, sans coloration. Ajouter le jus d'orange et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient presque réduites. Récupérer les parures avec le jus de cuisson, ajouter un peu de vinaigre balsamique blanc et d'huile de noisette, puis mixer pour obtenir une vinaigrette. Assaisonner.

Décortiquer les gambas et cuire les queues à l'huile d'olive dans une poêle. Réchauffer la compotée d'échalote.

Mettre au centre de chaque assiette une tranche de courge, poser dessus la demi sphère de pâte Brisée, garnir avec de la compotée d'échalote, des cèpes et des gambas, disposer autour des traits de vinaigrette et des pousses de salade.

