

# CRUMBLE AMANDES PRALINÉ VANILLE DE MADAGASCAR AU PARFUM DE CITRON VERT



Recette selon Anthony Geslin - Maison STIFFLER

## Ingrédients

### Crumble amandes torréfiées

- \* 125 g d'amandes brutes
- \* 125 g de cassonade
- \* 125 g de farine
- \* 125 g de beurre

### Praliné amandes noisettes à la fleur de sel

- \* 62,5 g de noisettes brutes
- \* 62,5 g d'amandes brutes
- \* 62,5 g de sucre semoule
- \* 1 pincée de fleur de sel

### Chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar

- \* 350 g de crème liquide 35 %
- \* 250 g de mascarpone
- \* 60 g de sucre glace
- \* 1 gousse de vanille de Madagascar

### Confit de citron vert

- \* 110 g de jus de citron vert
- \* 55 g de sucre
- \* 3 g de pectine NH

## Progression

### CRUMBLE AMANDES TORRÉFIÉES

Torréfier les amandes au four 15 min à 180 degrés.

Au batteur, mélanger la cassonade, la farine puis le beurre en morceaux (jusqu'à ne plus voir de morceaux de beurre).

Incorporer les amandes préalablement concassées finement.

Réserver au frais minimum 30 min.

Étaler votre crumble au rouleau à 2 cm d'épaisseur et 20cm de diamètre. Cuire à 160 degrés pendant 15 à 18 min.

Réserver.

### PRALINÉ AMANDES NOISETTES À LA FLEUR DE SEL

Torréfier les noisettes et les amandes 15 min à 180 degrés.

Cuire le sucre à sec (sans eau) jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

Verser les noisettes et les amandes dans le caramel.

Verser le tout sur une feuille de cuisson.

Laisser refroidir.

Mixer longuement pour obtenir le praliné et incorporer la fleur de sel.

Réserver.

### CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Au batteur, monter la crème, le mascarpone, la vanille et le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.

Réserver au frais.

### CONFIT DE CITRON VERT

Dans une casserole, mettre à bouillir le jus de citron vert avec la première moitié du sucre.

Mélanger la deuxième partie du sucre avec la pectine.

Une fois à ébullition, verser le sucre et la pectine.

Remonter à ébullition pendant 3 à 4 minutes.

Laisser refroidir et réserver.

Décor chocolat (facultatif mais quand même... C'est joli :))

### Dressage :

Prendre le crumble délicatement et disposer le dans un plat.

Prendre le praliné et étaler le jusqu'à 1 cm du bord de votre crumble.

Se munir d'une poche avec une douille décor.

Dresser la chantilly à votre convenance.

Dans une autre poche sans douille cette fois, mettre le confit et l'incorporer à plusieurs endroits de votre gâteau.

Décorer le crumble à votre convenance (suprême de citron vert, chocolat ... Et même votre gousse de vanille !)

*Bon appétit !*

# CHOUX FAÇON POIRE BELLE-HÉLÈNE



Recette selon Guillaume Bisson et Tobias Maintenant  
Restaurant La Grande Bouteille

## Ingrédients pour 6 personnes

### **Pâte à choux**

- \* 250 g de lait
- \* 250 g d'eau
- \* 380 g de farine
- \* 10 œufs

### **Craquelin**

- \* 360 g de farine
- \* 360 g de cassonade
- \* 290 g de beurre

### **Crèmeux chocolat**

- \* 500 g de lait
- \* 500 g de crème
- \* 10 œufs
- \* 180 g de sucre
- \* 600 g chocolat noir

### **Ganache montée bénédictine**

- \* 1,6 l de crème liquide
- \* 360 g de chocolat blanc
- \* 10 feuilles de gélatine
- \* 150 à 200 g de bénédictine

*Bon appétit !*



# RIZ AU LAIT À LA VANILLE ET SES POMMES FAÇON TATIN, ACCOMPAGNÉ DE SON CAMEL



Recette selon Alban Guilmet et Emmanuel Vigneron - Pâtisserie Alban Guilmet

## Ingrédients pour 40 verrines

### Riz au lait

- \* 600 g de lait
- \* 30 g de sucre
- \* 1 g de sel
- \* 15 g de beurre
- \* 90 g de riz rond
- \* 30 g de jaune d'œuf
- \* 8 g de vanille liquide

### Caramel mou (pour 500 gr)

- \* 145 g de sucre cristal fin
- \* 48 g de glucose
- \* 321 g de crème liquide 35% Président
- \* 69 g de beurre doux
- \* 5 g de gélatine en poudre
- \* 23 g d'eau

### Pommes poêlées (pour 500 gr)

- \* 425 g de cubes de pommes
- \* 34 g de beurre doux
- \* 43 g de sucre cristal fin
- \* ½ gousse de vanille

## Progression

### PRÉPARATION DU RIZ AU LAIT

Cuire le riz 3 min à l'eau bouillante,  
Faire bouillir le lait et ajouter le riz,  
Laisser cuire doucement jusqu'à ramollissement du riz,  
Ajouter le sucre, le sel et le beurre puis les jaunes d'œufs,  
laisser cuire 2 minutes.

### PRÉPARATION DU CAMEL MOU

Cuire le sucre à sec à 182°C.  
Décuire avec le beurre puis la crème chaude.  
Cuire l'ensemble à 104°C.  
Ajouter la gélatine trempée dans l'eau.  
Mixer le tout.

### PRÉPARATION DU CRUMBLE NOISETTES

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement agglomérée.  
Faire des abaisses de 10mm d'épaisseur.  
Passer entre deux grilles croisées pour obtenir des petits cubes.  
Cuire à 145°C pendant 30 min.

### PRÉPARATION DES POMMES

Faire revenir les pommes dans le sucre et le beurre.  
Ajouter la gousse de vanille.  
Laisser cuire 5 min.

*Bon appétit !*

# SAUMON DE CHERBOURG FUMÉ ET POCHÉ AU POMMEAU DE NORMANDIE, SPIRALE AU LAIT DE COCO ET ALGUE PULPE ET SPONGE CAKE POTIMARRON CHÂTAIGNE



Recette selon Stéphane Carbone, pour l'association Sarah Rayonne

## Ingrédients pour 4 personnes

Temps de cuisson 25 min,  
préparation 1h15  
Temps de salage 3h et de fumage 3h

- \* 250 g de saumon de Cherbourg,
- \* 400 g de Pommeau de Normandie,
- \* 200 g de lait de coco, 2 g de fécule maïzena, 2 g d'agar-agar, 50 g de poudre d'algues séchées
- \* 40 g de velouté de potimarron châtaigne, 3 œufs, 80 g de farine, 50 g de beurre, sel

## Progression

### POUR LA CUISSON DU SAUMON

Mettre le saumon au gros sel pendant 3h, puis le rincer et le sécher. Déposer le saumon sur le film alimentaire puis les rouler en ballottine et faire des nœuds à chaque extrémité. Piquer le film avec un pic en bois. Fumer au bois de hêtre le saumon durant 3h.

Découper des petits tournedos d'environ 60 g tout en retirant le film autour. Au préalable, faire flamber le Pommeau de Normandie pour en retirer l'alcool, déposer les tournedos dans votre casserole de Pommeau puis retirer du feu et laisser reposer jusqu'à refroidissement. Conseil : faire la cuisson du saumon au dernier moment juste avant le dressage

### POUR LA SPIRALE AU LAIT DE COCO ET ALGUE

Dans un ramequin mélanger l'agar-agar avec la fécule et délayer le mélange avec quelques cuillères du lait de coco.

Dans une casserole, chauffer le lait de coco et les algues séchées. Incorporer le mélange agar-agar et fécule, puis

porter à ébullition sans cesser de mélanger.

Laisser épaissir quelques minutes.

Verser la préparation dans vos moules en forme de spirale ou autre, laissez refroidir et mettre au frais au moins 1 h.

### POUR LE SPONGE CAKE POTIMARRON ET CHÂTAIGNE

Mettre tous les ingrédients dans un blender et mixer pendant 3 min. Filtrer la préparation à l'aide d'une passoire fine avant de la mettre dans un siphon à gaz. Injecter une première cartouche et secouer fort. Renouveler avec une seconde cartouche. Conservation possible au frais.

### LA CUISSON

À l'aide du siphon, remplir la moitié d'un gobelet en plastique. Faire cuire 45 sec, dans votre micro-ondes à puissance maximale. Laisser refroidir 30 sec avant de démouler à l'aide d'un couteau.

*Bon appétit !*

# COURGE DELICATTA FARCIE AUX POIS CHICHES ET LÉGUMES DE SAISON GINGEMBRE DE NORMANDIE



Recette selon Patrick Guichard - Pas de fraise à Noël

## Ingrédients pour 8 personnes

- \* 600 g de pois chiches de Normandie
- \* 8 petits oignons rouges
- \* 8 poireaux moyens
- \* 8 carottes moyennes
- \* 8 petites courges delicatta
- \* 8 petits navets
- \* 50 g de gingembre
- \* 300 g de beurre
- \* 5 g d'herbes de Provence
- \* Huile d'olive
- \* Sel et poivre

## Progression

Faire tremper les pois chiches pendant 12 h puis rincer à l'eau froide.

Mettre 1 volume de pois chiches pour 3 volumes d'eau froide salée, ajouter des herbes de Provence.

Après ébullition, réduire le feu et laisser cuire pendant 1h30, remuer régulièrement.

Une fois cuits et égouttés, garder un peu de bouillon et laisser tiédir avant de rincer à l'eau pour enlever la petite pellicule.

Mettre les courges sur une plaque avec un papier sulfurisé, saler et poivrer et mettre un filet d'huile d'olive.

Enfourner dans le four chaud à 190° pendant 30 min.

Éplucher oignons, carottes, navet, gingembre.

Ciseler l'oignon, le poireau et hachez le gingembre.

Couper en petits dés les carottes et navets.

Chauffer une poêle avec le beurre et un peu d'huile d'olive et ajouter l'oignon et les carottes.

Faire suer pendant 5 min et ajouter les navets, poireaux et le gingembre et laisser cuire pendant environ 8 min.

Couper un 1/4 de la courge pour faire un chapeau.

Enlever les pépins puis creuser la courge en gardant la chair dans un petit cul de poule.

Réaliser une purée, rajouter sel, poivre, l'huile d'olive et un petit peu de jus de cuisson de pois chiches pour faire une vinaigrette.

Ajouter les légumes avec la vinaigrette.

Mettre la préparation dans la courge et fermer avec le petit chapeau.

Le plat peut se manger chaud ou froid.

*Bon appétit !*

# BOULETTES DE POULET, SAUCE À LA CRÈME, CHAMPIGNONS ET CALVADOS



Recette Lucie Patourel et la boucherie Sabot

## Ingrédients pour 6 personnes

- \* Blanc de poulet 800 g
- \* 2 carottes
- \* 1 bouquet de persil
- \* 6 échalotes
- \* 1 kg de champignons
- \* 1 citron
- \* 100 g de beurre
- \* Huile de tournesol
- \* Sel et poivre
- \* 10 cl de Calvados
- \* 300 g de crème fraîche

## Progression

### **PRÉPARATION DES BOULETTES**

Hacher le blanc de poulet (vous pouvez demander au boucher de le hacher pour vous).

Hacher ou râper les carottes, hacher 3 échalotes et le persil. Mélanger le tout, assaisonner et former des boulettes.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle, y faire dorer les boulettes, ajouter un peu de beurre. Puis cuire à four doux, le temps de préparer la sauce et la garniture.

### **PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS**

Faire revenir les champignons émincés dans un peu d'huile, saler et poivrer, puis verser un filet de jus de citron.

### **LA SAUCE :**

Faire revenir 3 échalotes émincées dans le beurre, assaisonner et flamber au Calvados. Ajouter la crème fraîche et faire réduire.

### **Dressage :**

Les conseils des cheffes :

Vous pouvez préparer le repas d'avance et faire réchauffer au four.

Recette à décliner à l'infini avec du bœuf, du porc ou de l'agneau, des épices...

*Bon appétit !*



# FILET DE CANNETTE RÔTIE, CRÈME DE RACINE DE PERSIL, CHUTNEY AUX POIRES, COINGS ET CAFÉ, CRUMBLE AUX NOIX



Recette Inès de Saint-Jores - L'Aromate

## Ingrédients pour 6 personnes

- \* 3 filets de cannette
- \* 800 g de racines de persil
- \* 200 g de lait
- \* 2 coings
- \* 2 poires bien sucrées
- \* 1 oignon
- \* 20 cl de vinaigre de cidre
- \* 1 cuillère à café de café
- \* 6 petites carottes
- \* 60 g de farine
- \* 60 g de parmesan
- \* 60 g de beurre
- \* 20 g de noix concassées

## Progression

### CRUMBLE AUX NOIX

Préchauffer le four à 160°C. Dans un saladier, mélanger le beurre, la farine et le parmesan. Le mélange doit être sableux.

Ajouter les noix.

Émietter la pâte sur une plaque à pâtisserie et enfourner 10 min.

Le crumble doit être doré à la sortie du four

### CHUTNEY

Éplucher les fruits et l'oignon et les couper en petits morceaux.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans de la matière grasse et ajouter les fruits et le café.

Déglacer au vinaigre de cidre et laisser compoter.

Une fois cuit, mixer la préparation et réserver au frais.

### CRÈME DE RACINE DE PERSIL

Laver et peler les racines de persil puis les couper en dés et les rincer à l'eau.

Mettre les légumes dans une casserole, ajouter le lait et de l'eau à hauteur, saler et laisser cuire doucement à petite ébullition.

Égoutter en conservant le jus de cuisson.

Mixer les légumes avec le jus de cuisson jusqu'à la consistance désirée. Une noix de beurre peut être ajoutée.

### CUISSON DE LA VIANDE

Préchauffer le four à 180°C.

Quadriller le côté peau du magret en incisant au moyen d'un couteau la peau.

Déposer vos magrets côté peau dans une poêle et faites colorer la peau sur feu moyen vif pendant 5 min.

Retirer vos magrets, une fois que se sera formée une croûte dorée.

Déposer les magrets sans le gras rendu dans un plat allant au four, enfourner dans le four chaud en fonction de l'appoint de cuisson souhaitez (minimum 10 min.).

### Dressage :

Sortir du four et couper les filets en deux dans le sens de la longueur.

Dresser.

*Bon appétit !*

# LA LOTTE DE NOS CÔTÉS, CHOU-FLEUR À LA REINE DES PRÉS, LAIT INFUSÉ À LA TAGÈTE, BAIES DES CIMES



Recette selon Vincent Vidal - Restaurant à l'Initial

## Ingrédients pour 6 personnes

- \* 1 queue de lotte
- \* Sel et baie des cimes
- \* 2 choux fleurs
- \* De la reine des prés
- \* 250 g de lait entier
- \* 250 g de crème liquide 35 %
- \* Des feuilles et pousses de tagète

## Progression

Préparer la lotte en retirant bien la peau et les nerfs qui rétracteront la chair. Dans une casserole d'eau salée cuire les choux fleurs préalablement taillés grossièrement, égoutter puis sécher au four durant 10 min à 160°C, mixer le chou et ajouter la reine des prés en poudre puis rectifier l'assaisonnement avec le sel. Réserver au chaud dans une casserole couverte au contact avec un film alimentaire.

Dans une petite casserole mettre le lait et la crème, ajouter les feuilles de tagète, chauffer sans ébullition pour infuser la tagète. Passer au chinois et réserver au chaud.

Couper de petits médaillons avec la lotte, cuire au four à 83°C avec un bac d'eau dans le fond du four. À l'aide d'une sonde à cœur, arrêter la cuisson des 45°C atteints.

Dans une assiette creuse, poser une quenelle de mousseline de choux fleurs, assaisonner vos médaillons avec du sel, de la baie des cimes au moulin à poivre et quelques feuilles ciselées de tagète, verser ensuite le lait de tagète bien chaud sur le côté et ajouter quelques pousses de tagète dans votre plat.

*Bon appétit !*

# POULET SHAWARMA ET BULGUR, CAROTTES RÔTIES AU MIEL, GRENADE ET SAUCE TAHINI



Recette selon Fanny Vince - Restaurant Déli

## Ingrédients pour 6 personnes

### Poulet

- \* 2,5 cuillères à soupe de jus de citron
- \* 3 petites gousses d'ail
- \* 20 g de gingembre frais râpé
- \* 1/4 de cuillère à café de curcuma en poudre
- \* 3/4 de cuillère à café de paprika en poudre
- \* 1,5 c. à café de cumin en poudre
- \* 3/4 de cuillère à soupe de sumac
- \* 1/4 de cuillère à café de cardamome en poudre
- \* 3/4 de cuillère à café de ras-el-hanout
- \* 1.2 kg de filets de poulet
- \* 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- \* Sel et poivre

### Sauce tahini

- \* 2,5 cuillères à soupe de jus de citron
- \* 100 g de tahini
- \* 1 petite gousse d'ail écrasée
- \* 90 ml d'eau
- \* 1 pincée de sel

### Accompagnement

- \* 1 botte de carottes nouvelles
- \* 100 g de miel
- \* 1 grenade
- \* 250 g de bulgur
- \* 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- \* Sel et poivre
- \* 1 botte de coriandre

## Progression

### POUR LA RÉALISATION DU POULET

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.

Dans un grand saladier, mélanger le jus de citron, l'ail pressé et le gingembre.

Griller les épices à sec quelques instants et ajouter au saladier.

Ajouter 1 cuillère à café de sel ainsi que 3/4 de cuillère à café de poivre à la préparation.

Placer les blancs de poulet dans le saladier, arroser de 5 cuillères à soupe d'huile d'olive et couvrir de la coriandre fraîche avant de mélanger, de couvrir et de placer au frais.

Faire chauffer une poêle-grill à feu vif et cuire les filets de poulet en plusieurs fournées, 3 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Transférer sur la plaque à pâtisserie du four recouverte de papier sulfurisé et poursuivre la cuisson au four à peu près 6 min.

Laisser reposer quelques minutes avant de couper le poulet en petits morceaux (+/- 1 cm). Verser le jus de cuisson de la poêle (s'il y en a) sur les morceaux de volailles.

### POUR RÉALISATION DE LA SAUCE TAHINI :

Placer tous les ingrédients de la sauce dans un mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une sauce de la consistance du miel.

Ajouter un petit peu d'eau si la sauce est trop épaisse.

### POUR LA RÉALISATION DE L'ACCOMPAGNEMENT

Rincer le bulgur, le mettre en chauffe dans une eau à ébullition pendant 20 min.

Laver les carottes. Les mettre dans une plaque en ajoutant sel et poivre, huile d'olive et miel. Enfourner à 180°C pendant 15 min.

Ouvrir et « éplucher » la grenade.

Ciseler un peu de coriandre.

### Dressage :

Pour dresser pour environ 40 bouchées, couper le poulet en petits dés ainsi que les carottes.

Puis, dans un petit pot individuel, disposer tout d'abord le bulgur, ensuite un morceau de carotte. Par-dessus, un morceau de poulet et pour finir cette bouchée, sauce tahini & quelques grenades/coriandre ciselée.





# LE PARIS BREST REVISITÉ À LA NORMANDE



Recette selon Hugo Winckel - Restaurant C Comme Traiteur

## Ingrédients pour 20 personnes

- \* 2,5 kg de beurre
- \* 1,125 kg de praliné
- \* 4 l de lait
- \* 55 œufs
- \* 140 g de fécule /Maïzena
- \* 2,5 kg de farine
- \* 1,65 kg de sucre
- \* 30 g de sel
- \* 15 pommes (Golden)
- \* 15 cl de Calvados
- \* 300 g de caramel beurre salé/salidou
- \* 750 g de chocolat au lait

## Progression

Préchauffer le four à 180°C.

### **PÂTE À CHOUX**

Dans une casserole, mettre le beurre en morceaux, l'eau et le sucre jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine d'un seul coup et mélanger aussitôt. Remettre sur le feu 1 à 2 minutes pour dessécher la pâte tout en remuant. Ajouter les œufs un à un en asséchant la pâte entre chaque œuf, soit dans la casserole hors du feu, soit au robot.

À l'aide d'une poche à douille et de la plus grosse douille, former une couronne sur une feuille de silicone ou de papier sulfurisé. Mettre au four 180°C (thermostat 6) environ 1h. La pâte doit bien sécher. La faire refroidir ensuite sur une grille.

### **CRÈME**

Porter le lait à ébullition, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la Maïzena tamisée puis incorporer le lait bouillant. Remettre 2 minutes sur feu doux en fouettant bien, elle va épaissir.

Hors du feu, ajouter les 50 g de beurre en petits morceaux en fouettant. Laisser refroidir la crème, filmer directement sur la crème.

Éplucher les pommes (environ 13 sur les 15) et les coupés en petits dés. Dans une poêle graissée au beurre, faire fondre les  $\frac{3}{4}$  des pommes jusqu'à obtenir une texture compotée.

## **POMMES**

Après refroidissement de la compotée incorporer le restant des dés de pommes pour un jeu de texture fondant/croquant - réserver le tout.

Avec les 2 pommes restantes, les nettoyer et utiliser la mandoline (attention, outil dangereux) pour la fabrication de belles tranches de pommes (pour décoration).

La crème refroidie, y ajouter le praliné ; le reste de beurre en petits morceaux et les 15 cl de Calvados au fouet ou au robot. Remettre au frais plusieurs heures.

## **Dressage**

Découper le 1/3 supérieur de la couronne avec un couteau à pain. Mettre la crème dans une poche à douille cannelée, remplir la couronne. Pour avoir un beau volume, mettre plusieurs couches de crèmes autour d'un garnissage de la partie inférieure de la couronne avec la préparation aux pommes : une dans le creux pour finir de compléter la partie inférieure de la couronne, une sur le bord intérieur de la couronne, une sur le bord extérieur et une autre par-dessus.

Poser le dessus de la couronne sur la crème, décorer le dessus de la couronne avec de belles lamelles de pommes ajouter le beurre salé de façon harmonieuse et appétissante.

*Bon appétit !*