



RECETTES DE GRANDS CHEFS POUR MIJOTER CONFINÉS

*Cuisine de très peu, de fond de placard et de confinement,
bien manger est le meilleur remède contre la morosité.
Archi-simples ou étoilée, à base de produits de première nécessité
ou de produits oubliés, les petits plats faits maison sont de rigueur.
A l'heure du confinement, plus d'excuse pour ne pas prendre
le temps de cuisiner.*

Seul ou en famille, tous aux fourneaux !

Voici quelques recettes en huit clos pour sublimer ce qu'on a dans le frigo...

SOMMAIRE

RECETTES SALÉES

ALEXANDRE MAZZIA	P.3
ATELIER MAÎTRE ALBERT DE GUY SAVOY	P.4
CHÂTEAU DE SACY	P.5
CHÂTEAU D'AUDRIEU	P.6
CHEF GUY SAVOY	P.7
CHEF OLIVIER NASTI	P.8
CHEF THOMAS DANIGO	P.9
CHEF JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE	P.10
CHEF QUENTIN DURAND	P.11
CHEF JÉRÉMY MATHIEU	P.12
CHEF CHRISTIAN SINICROPI	P.13
MONBLEU	P.14
CHEFFE NADEGE SERRET	P.15
MARIANNE ESTENE CHAUVIN	P.16
CHEF EXÉCUTIF PIERRE GOLION	P.18
CHEF THIBAUT GAMBA	P.19
CHEF MATTHIEU MARTI	P.20
CHEF MATHIEU PACAUD - RESTAURANT APICIUS	P.21
LE PIAF	P.22
COCO	P.23
PERRUCHE	P.24
CHEF VINCENZO REGINE	P.25

RECETTES SUCRÉES

THIBAUT DARTEYRE	P.26
FACTORY & CO	P.27
WILD & THE MOON	P.29
PATRICK ROGER	P.30
CHEF PÂTISSIER JÉRÉMY DEL VAL	P.33
CHEF PÂTISSIER FLORENT MARGAILLAN	P.34
CHEF PÂTISSIER NICOLAS PACIELLO	P.35



CHEF ALEXANDRE MAZZIA, RESTAURANT AM **

Pois chiche, jus de cochon betterave,
vermicelles de légumes et champignons

DÉROULÉ :

Faire tremper les pois chiche la veille.

Faire cuire les pois chiches dans un bouillon
de légumes.

Faire blanchir les épinards.

Monter la moitié des épinards
au beurre noisette.

Réaliser une poussière de légumes
avec les parures séchées au four.

Saupoudrer l'autre moitié d'épinards crus
de poussière de légumes.

Centrifuger la betterave

Incorporer la betterave centrifugée
avec le jus de cochon.

Réaliser des vermicelles
avec les différents légumes.

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE :

- 100 g d'épinards crus
 - 1 panais
 - 1 topinambour
 - 1 chou vert
- 2 cuillères à soupe de jus de cochon
 - 1 betterave crue
- 20g de beurre noisette



ATELIER MAÎTRE ALBERT DE GUY SAVOY

Pigeon rôti à la broche, gratin dauphinois

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 pigeon de 400 g (vidé et bridé)
jus de volaille
- 1,2 kg de pommes de terre à chaire
ferme
 - 2 gousses d'ail
 - 20 g de beurre
 - 50 cl de lait entier
- 50 cl de crème liquide
 - Sel
- Poivre du moulin

DÉROULÉ :

Eplucher et laver les pommes de terre.
Les tailler en rondelles de 3 mm d'épaisseur environ et les disposer bien à plat dans un plat à gratin sur 4 cm d'épaisseur environ.

Parsemer de noisettes de beurre.

Préchauffer le four à 150 °C.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide, le lait, l'ail épluché et émincé finement (ne pas oublier de retirer le germe), saler et poivrer.

Passer au chinois sur les pommes de terre et mettre au four pendant 1 heure environ, après avoir recouvert le gratin d'un papier aluminium percé de quelques trous.

Laisser cuire 1 heure environ. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : les pommes de terre doivent être très fondantes.

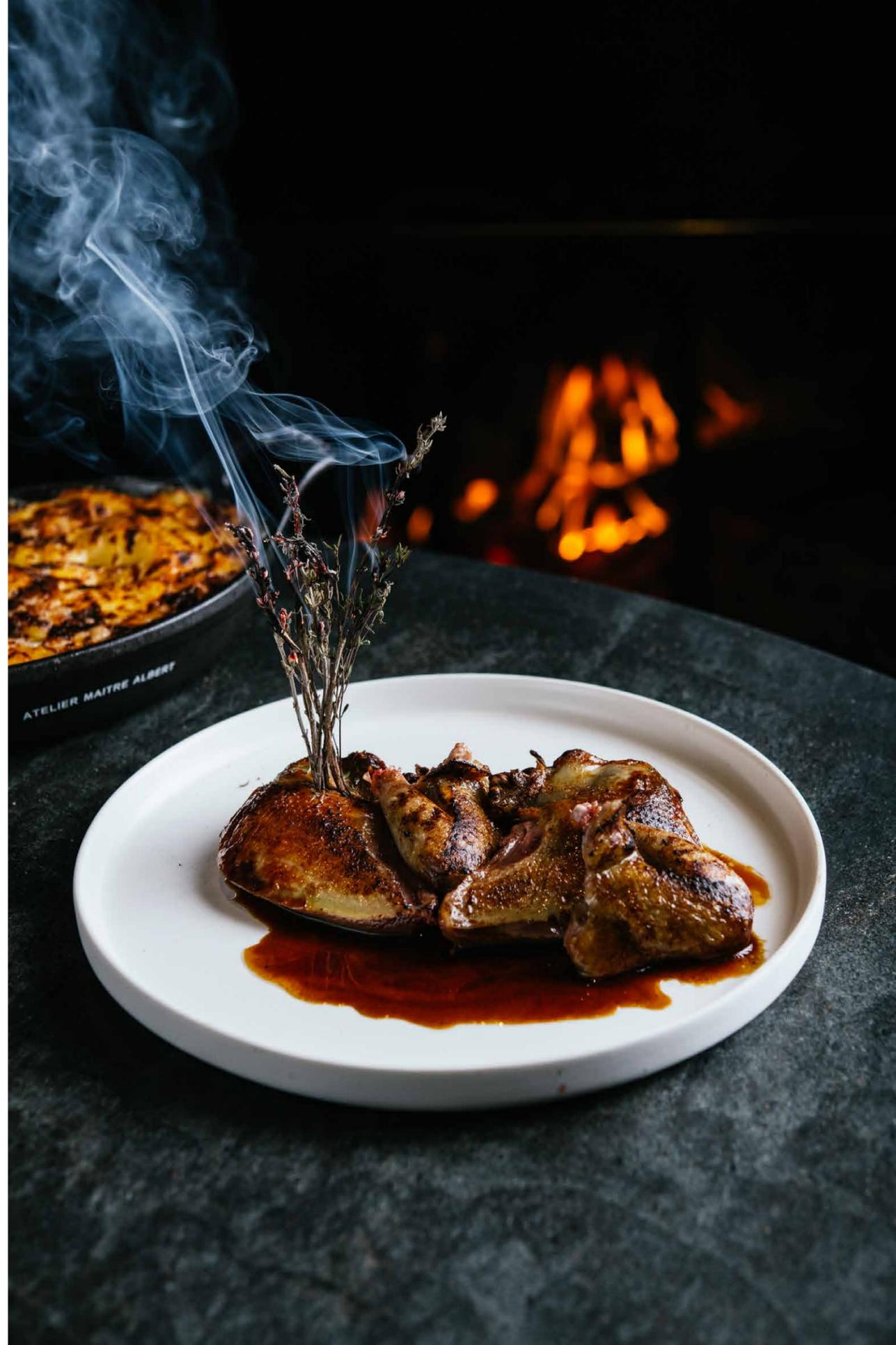
Pendant ce temps, cuire le pigeon au four pendant 10 à 15 minutes environ à 210 °C jusqu'à obtenir une cuisson rosée.

FINITION :

Au dernier moment, après avoir retiré délicatement le papier aluminium, gratiner le dauphinois sous le gril de votre four.

CONSEIL DU CHEF :

Il est aussi possible de faire cuire le pigeon à la rôtissoire.



CHEF ROMAIN SPIRE, CHÂTEAU DE SACY (GROUPE MILLÉSIME)

Cannelloni de légumes, bouillon végétal

INGRÉDIENTS :

- 4 pâtes à lasagne
- 1 carotte orange
- 1 carotte violette
- ¼ de céleri rave
- 1 blanc de poireaux

Mayonnaise citron sans œuf

- 2 cuillères à soupe de lait d'amande
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
 - 200cl huile colza
 - 1 citron en zeste

Bouillon végétal

- 100g de carotte
- 100g de céleri
- 100g de poireaux
 - 1 échalote
 - 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 clou de girofle
 - 1l d'eau

DÉROULÉ :

Bouillon végétal : taillez les légumes grossièrement, les mettre dans une casserole, ajouter l'eau et le clou de girofle, laissez réduire de moitié. Passez le bouillon dans une passoire, récupérez le bouillon, assaisonnez si nécessaire, et réservez au frais.

Mayonnaise sans œuf : comme une mayonnaise classique, placez le lait d'amande et la moutarde dans un cul de poule ou un bol, fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène puis monter à l'huile de colza petit à petit. Une fois la consistance souhaitée ajouter le zeste d'un citron ainsi qu'un assaisonnement sel et poivre.

Montage du cannelloni : commencez par cuire les pâtes « al dente » - le temps varie selon le choix des pâtes. Une fois cuites, les placer sur un torchon afin de retirer l'eau en surface. Tailler les légumes finement en julienne. Placer les légumes sur 1/3 de la pâte sur la largeur et roulé afin de fermer le cannelloni.

DRESSAGE :

Placez le cannelloni au centre d'une assiette creuse.
Mettre des points de mayonnaise sur le dessus et versez généreusement le bouillon.

CONSEIL :

Une pointe de fleur de sel pour sublimer le tout !



CHEF OLIVIER BARBARIN, CHÂTEAU D'AUDRIEU - 2L COLLECTION

Pomme farcie au boudin, réduction de cidre doux



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 5 pièces de pommes
- 2 petites échalotes
- 400 gr de boudin noir
 - 50 gr de beurre
- ½ bouteille de cidre doux
 - Sel, poivre
 - Huile de noix

DÉROULÉ :

Couper 4 pommes à hauteur de chapeau, les vider à la cuillère à pomme parisienne en gardant le fond intacte et un demi-centimètre d'épaisseur sur les côtés.

Cuire les pommes et les chapeaux à l'eau bouillante durant 5 minutes et faire réduire le cidre à sirop.

Retirer les pommes et les refroidir, réserver le cidre de côté.

Tailler en dés la pomme restante, ciseler les échalotes, et faire suer le tout avec une noix de beurre. Puis écraser à la fourchette votre boudin en enlevant la peau au préalable, et mélanger les pommes et échalotes suées.

Farcir les pommes creusées avec le mélange boudin et poser le chapeau. Puis les cuire au four 10 min à 200°C environ avec du beurre en arrosant régulièrement. Pour finir trancher votre réduction de cidre doux avec le vinaigre de noix et dresser votre pomme en assiette en arrosant avec cette vinaigrette.

CHEF GUY SAVOY

Bouillon Dashi et maquereaux marines



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 carcasse de poulet
- 8 pattes de poulet
- 200 gr d'ailerons de poulet
- 2 maquereaux

Garniture aromatique :

- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 poireau
- 3 gousses d'ail
- 2 bâtons de citronnelle émincés
- thym et laurier
- 10 cl de sauce soja
- 10 gr de katsuobushi
- 4 x 120 gr de ramen
- 4 bouquets de cresson
- 2 tomates olivettes

- sel
- huile d'olive
- 4 cuillères de miso rouge pimenté
- sel de Guérande et cassonade
- 4 œufs mollets marinés dans de la sauce
- soja et mirin
- 4 demi-feuilles de nori
- 50 gr de cébette émincée

DÉROULÉ :

Lever les filets de maquereau, enlever les arêtes puis les mariner dans du sel de Guérande et un peu de cassonade pendant 1h30.

Les rincer à l'eau claire puis réserver au frais.
Nettoyer les têtes et les arêtes de maquereau (les fumer si possible) puis dans une marmite les colorer vivement avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter la garniture aromatique puis mouiller avec 5L d'eau et porter à ébullition. Ecumer.

Ajouter la sauce soja et cuire pendant 8 heures à feu doux.
En fin de cuisson, infuser le katsuobushi quelques minutes et passer à l'étamine.
Rectifier l'assaisonnement.

Couper les tomates en deux, assaisonner d'un filet d'huile d'olive et de sel. Mettre au four 115°C durant 1h30 (elles doivent être confites).

Dans un bol disposer les ramens cuites pendant 45 secondes dans de l'eau bouillante et verser 350ml de bouillon dashi brûlant.

Agrémenter avec des morceaux de maquereau, tomate confite, cébette émincée, 1 œuf coupé en deux, un peu de cresson surmonté d'une feuille de nori.

Déposer sur le bord du bol une cuillère de miso pimenté.

Déguster.

CHEF OLIVIER NASTI** , LE CHAMBARD

Choucroute

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES :

Environ 3 KG de choux cru,
en sachant qu'une portion cuite équivaut à 250g

Pour la boule d'épices :

- 1/4 tête d'ail
- 2.5 pièces de clou de girofle
- 3.75 g de genièvre
- 10 g de coriandre
- 10 g de poivre en grains
- 18 g de cumin
- Thym, laurier

Pour les viandes choucroute :

Lard fumé/lard salé /collet
(chaque tranche de viande varie
entre 60 à 70g)

Pour la choucroute menu :

- Un dôme de choux (environ 250g)
- 3 pommes de terre tournées cuit à la vapeur
 - 1 knack
 - 1 knack au cumin
 - 1 saucisse fumée
- 1 tranche de lard fumé
- 1 tranche de lard salé
- 1 tranche de collet

DÉROULÉ :

Déposer un couvercle à l'envers dans le fond de la
casserole.

Chemiser la casserole avec du 500g de saindoux.

Faire une boule d'épices dans du torck

Déposer, par grosses couches successives :

Choux / saindoux / gros sel / lard

Y ajouter la boule d'épices, verser 3 litres de vin blanc
riesling et mouiller à hauteur avec de l'eau. Faire bouillir
puis laisser frémir durant environ 2h30 à couvert.

Viandes choucroute :

Cuire au four vapeur à 85°C d'ambiance, jusqu'à une
température de 72°C à cœur.

Bien laisser refroidir et trancher à la trancheuse sur 8
soit 1cm d'épaisseur

Pour la choucroute Royale, ajouter à la choucroute menu :

- 1 saucisse blanche grillée
- 1/2 jarret de porc
(cuit au bouillon comme un pot au feu)

Toutes les viande sont réchauffé
dans le bouillon de choucroute



**CHEF THOMAS DANIGO,
RESTAURANT LE GALANGA - L'HÔTEL MONSIEUR GEORGE 5***

Cabillaud cuit à l'huile de coco (ou huile d'olive), sauce aux champignons, curcuma et gingembre.



**INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES :**

- 4 pavés de cabillaud de 160 grammes sans peau et sans arêtes
- 4 cuillères à soupe d'huile vierge de coco ou d'huile d'olive
 - 100 grammes de gros sel
 - 30 cl de lait de coco
 - 20 grammes de gingembre
- 800 grammes de gros champignons de paris
- 1 petite échalote coupée en fine lamelles
 - 1 c à café de curcuma en poudre
 - 1 citron vert
 - 10 cl d'huile d'olive
 - ¼ de botte de coriandre
 - Sel et poivre

DÉROULÉ :

Dans un plat, recouvrir les pavés de cabillaud avec le gros sel. Le laisser comme cela au frigo pendant 8 minutes.

Pendant ce temps, vous pouvez tailler l'échalote finement et les champignons de paris en quartiers. Conserver un gros champignon de paris cru, nous le taillerons en carpaccio à la fin de la recette.

Sorti le cabillaud, bien le rincer à l'eau froide, l'égoutter et le poser sur un papier absorbant pour enlever l'eau restante.

Napper les pavés de cabillaud avec l'huile vierge de coco ou l'huile d'olive, utiliser un pinceau.

Les garder au frais, nous les ferons cuire au dernier moment.

Dans un fait tout, faire dorer les champignons à l'huile d'olive puis rajouter l'échalote, le gingembre haché et le curcuma. Bien remuer et laisser le tout cuir à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter le lait de coco et laisser mijoter 15 minutes. La sauce doit être nappante. Rectifier l'assaisonnement de cette garniture avec un trait de jus de citron vert, du sel et du poivre.

Disposer les pavés de cabillaud dans une couscoussière ou un panier vapeur et laisser cuire 6 minutes environ. Quand les feuillets du cabillaud se détachent et sont nacrés, c'est cuit !

DRESSAGE :

Disposer le pavé de cabillaud dans le fond de l'assiette. Verser la sauce chaude et les champignons dessus. Mettre 3 ou 4 lamelles de champignon cru sur le dessus et quelques feuilles de coriandre concassée. Vous pouvez zester un citron vert au-dessus de l'assiette avant de déguster pour apporter plus de fraîcheur.

CHEF ÉTOILÉ JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE, PARK HYATT PARIS-VENDÔME

Salade de Fenouils confits aux écorces d'agrumes,
quinoa soufflé et figues séchées.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- fenouils
- 100g de quinoa
- quelques graines de fenouil
(on peut remplacer par une cuillère à café de pastis)
- figues séchées : 5 pièces
(on peut remplacer par des abricots ou raisins secs)
à couper en fines lamelles.
- 1 orange + 1 citron
- huile d'olive, sel, poivre

DÉROULÉ :

Couper les fenouils en 4, les faire revenir dans une cocotte avec une cuillère d'huile d'olive tout doucement, sur toutes les faces et sans coloration. Ajouter quelques écorces de l'orange et du citron ainsi que leurs jus, les graines de fenouil, saler et poivrer puis verser un verre d'eau (environ 15 cl). Couvrir et mettre au four à 150 ° pendant 30 minutes. Puis sortir du four et laisser reposer jusqu'à refroidissement.

Cuire le quinoa à grande eau (environ 10 minutes), égoutter-le et sécher-le bien. Mettre de l'huile d'olive généreusement dans une poêle et la chauffer. Quand l'huile est bien chaude, frire le quinoa 30 secondes et l'égoutter sur papier absorbant. Ajouter sel.

Vinaigrette :

Récupérer la cuisson des fenouils, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, Rectifier à votre goût l'assaisonnement.

DRESSAGE :

Dans un saladier, poser les fenouils, les saupoudrer avec tout le quinoa soufflé, ajouter les lamelles de figues séchées et napper le tout avec la vinaigrette, (vous pouvez si vous en avez, ajouter quelques pousses de salade).



LE CHEF QUENTIN DURAND, CHÂTEAU DE FONSCOLOMBE - 2L COLLECTION

Les asperges de la famille Ferrent

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE :

Asperges et morilles

- 3 asperges de gros calibre 24 + éplucher et baguer
- 3 pièces de Morilles fraîches

Condiment

- Ail noir
- 2 œufs

Sauce

- 50 gr de gras de volaille
 - 1 jaune œuf
 - 5cl de fond blanc
- 2 cl de jus de volaille

Finition

- Croutons de pain
- Poudre d'asperges
- Copeaux d'asperges

DÉROULÉ :

Asperges :

Cuire 4 minutes les asperges dans de l'eau salée. Les glacer immédiatement

Morilles :

Parer les morilles, hacher les parures et les sauter à la poêle. Etuver les morilles pendant 10 minutes et farcir des parures.

Condiment :

Réaliser une purée d'ail noir et la placer en poche à douille. Cuire les œufs à 68 degrés pendant 45 minutes, prélever le jaune et le placer en poche à douille.

Réaliser un mimosa de blanc d'œuf avec les blancs restant.

Sauce :

Emulsionner les jaunes d'œuf avec le fond blanc à 60 degrés ajouter progressivement le gras de volaille fondu mais pas chaud. Lier le tout au jus de volaille.

DRESSAGE ET FINITION :

Placer les asperges et les morilles dans une assiette. Condimenter de jaune d'œuf confit et d'ail noir.

Dans un emporte pièces réaliser un cercle de blanc mimosa et former une bulle de jaune confit.

Déposer les croutons de pain et saupoudrer de poudre d'asperges.

Placer la sauce au centre de l'assiette.

ASTUCES DU CHEF POUR SIMPLIFIER LA RECETTE :

« Les morilles peuvent être remplacée par des champignons de Paris simplement sautés à la poêle »

« Remplacer l'ail noir par une purée d'ail blanc doux sera tout aussi délicat »



CHEF JÉRÉMY MATHIEU, EUGÈNE EUGÈNE

Les fameuses coquillettes au jambon et au Beaufort

DÉROULÉ :

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée al dente, les égoutter sans les refroidir et verser un trait d'huile d'olive pour éviter qu'elles ne se collent réserver.

Dans un fait-tout, faire revenir la poitrine fumée (ou lardons) sans matière grasse

Déglacer avec un trait de vin blanc et ajouter la crème liquide

Laisser cuire 15 min, mixer et passer au chinois

Tailler le Beaufort et le jambon en petits dés de forme identique

Porter la crème de lard à ébullition, y ajouter le Beaufort pour le faire fondre, le jambon puis les coquillettes, rectifier l'assaisonnement et servir

INGRÉDIENTS POUR 6 ENFANTS :

- 500 g de coquillettes
- 170 g jambon blanc
- 150 g de Beaufort
- 1/2 l de crème liquide
- 100 g de poitrine fumée
 - Vin blanc
 - Gros sel
- Poivre moulin



CHEF CHRISTIAN SINICROPI, JARDIN DU MARTINEZ

La Pissaladière

DÉROULÉ :

Pour la pâte à pissaladière

Verser la farine dans un saladier et creuser une fontaine, ajouter le sel puis ajouter la levure de boulanger préalablement diluée dans l'eau et terminer avec l'huile d'olive. Mélanger la pâte du bout des doigts puis pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et élastique. Laissez reposer environ 30 min sous un torchon à température ambiante.

Diviser la pâte en deux et étaler les deux pâtons pour former 2 pizzas.

Pour les oignons en tempura

Dans un bol diluer la farine à tempura avec un filet d'eau gazeuse jusqu'à obtention d'une pâte fluide, éplucher et tailler 1 oignons en rouelles afin d'obtenir des anneaux d'une épaisseur de 5mm

Plonger les anneaux dans la pâte puis les faire frire en friteuse à 140 ° C ils ne doivent pas colorer, à la sortie du bain d'huile les déposer sur un papier absorbant et ajouter un tour de poivre du moulin réserver à température ambiante pour les garder croustillants jusqu'au dressage.

Pour la compotée d'oignons

Eplucher les oignons, les couper en deux puis les émincés dans le sens de largeur.

Dans une cocotte à feu doux faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire fondre 10 filets d'anchois, une fois les anchois fondus ajouter les oignons, bien mélanger pour que les anchois enrobent les oignons et laisser cuire à feu doux avec un couvercle. ajouter un filet d'eau si nécessaire pour ne pas que les oignons accrochent arrêter la cuisson une fois que les oignons sont bien fondants puis réserver jusqu'au dressage

Pour le dressage et la cuisson

Répartir la compotée d'oignons sur les deux pâtes étalées sur une couche d 1 cm en prenant soin de laisser un rebord d un cm environ, ajouter les anchois restants et les olives taggiasches puis enfourner dans un four chaud pendant 20 à 30 minutes à 200°C vérifier la cuisson de la pâte. À la sortie du four ajouter les feuilles de riquette et les rouelles d'oignon en tempura, découper la pissaladière en 8 parts puis la servir



Recette pour confectionner 2 pissaladières
diamètre 30 cm environ

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte

- 500 g de farine type 45
- 25 cl d'eau à température ambiante
 - 5 cl d'huile d'olive
 - 12 g de sel fin
- 11 g de levure de boulanger

Pour la garniture

- 6 oignons rouges
- 20 filets d'anchois à l'huile
- 20 feuilles de riquette sauvage
 - 1 pc d'oignon blanc
- 30 pièces d'olives taggiasche dénoyautées
 - 50 g de farine à tempura
 - PM poivre du moulin

MONBLEU

Méga Fondant

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE :

- 200g de coquillettes
- 120g de Jambon blanc d'Auvergne label rouge, coupé en dés
- 15 cl de crème liquide
- 140g de Comté 12 mois AOP râpé
- 10 à 40g de Moliterno à la truffe râpé

DÉROULÉ :

Faire cuire les coquillettes - quand elles sont cuites, les remettre à chauffer dans la casserole avec la crème liquide, jusqu'à ébullition.

Puis ajouter les dés de jambon : une fois que c'est bien chaud, et que la crème enrobe bien les pâtes, sortir la casserole du feu et ajouter le Comté râpé.

Bien mélanger jusqu'à ce que cela fasse des fils !

Pour les amateurs, ajouter le Moliterno à la truffe râpée directement dans l'assiette.

CHEFFE NADEGE SERRET, VILLA SAINT-ANGE

La Salade de fèves, vinaigrette aux agrumes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

Pour la salade de fèves

- 400g de fèves fraîches écosées et pelées
 - 250g de mesclun
 - 1 petite racine de gingembre
 - 1 oignon rouge
 - 1 orange sanguine
 - Huile d'olive
 - Fleur de sel

Pour la vinaigrette aux agrumes

- 1 citron
- 1 clémentine
- 5cl de vinaigre balsamique blanc
 - 15cl d'huile d'olive
 - 50g d'échalotes ciselées

Finition et dressage

- 40g de pistache torréfiée
 - 40g de noisettes
- Quelques fleurs comestibles

DÉROULÉ :

Rincez le mesclun. Écossez et faites cuire les fèves dans l'eau bouillante. Égouttez-les puis rafraîchissez-les. Hachez le gingembre et taillez finement l'oignon rouge. Détaillez les segments de l'orange sanguine. Mélangez les fèves avec le gingembre et l'oignon, puis assaisonnez avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel.

Pour la vinaigrette aux agrumes, prélevez le jus du citron et de la clémentine, ajoutez le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et l'échalote. Mélangez tous les ingrédients. Dans une assiette creuse, disposez le mesclun, les fèves, les segments d'orange sanguine et versez la vinaigrette. Décorez de fleurs, pistaches, noisettes. Vous pouvez agrémenter cette recette d'une brousse de chèvre et de miel aux noisettes.

**MARIANNE ESTENE CHAUVIN,
HOTEL BELLES RIVES***** À JUAN LES PINS CAP D'ANTIBES**

Bouillon grillé

**INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES :**

- 4 verres de vermicelles
 - 1 tête d'ail
 - 1 cuisse de poule
- 4 pommes de terre, 2 poireaux, 2 belles tiges céleri branche
 - 1 litre d'eau
 - Huile
 - Beurre
- Sel, poivre (paprika)

DÉROULÉ :

Bien laver les légumes, les couper grossièrement en morceaux sauf les pommes de terre. Les faire cuire dans l'eau salée avec une cuisse de poule. Peler toutes les gousses d'ail et les couper en deux dans le sens de la longueur pour enlever le germe central ; écraser chaque moitié de gousse avec une spatule en bois. Les faire cuire et roussir dans une marmite avec de l'huile et les réserver de côté. Passer les légumes et garder le bouillon chaud. N'utiliser que les pommes de terre, en mettre une par assiette creuse, posée au centre, et l'écraser à la fourchette. Faire réchauffer l'huile de l'ail, y ajouter les 4 verres de vermicelles et les faire vite griller sans les brûler. Les mélanger rapidement avec les gousses d'ail roussies, répartir l'ensemble sur le dessus de chaque pomme de terre écrasée, et y poser une noix de beurre qui fondra. Verser le bouillon autour de chaque pomme de terre pour faire une île, salez, poivrez et pour ceux qui l'aiment, ajouter une pincée de paprika.

MARIANNE ESTENE CHAUVIN, HOTEL BELLES RIVES***** À JUAN LES PINS CAP D'ANTIBES

Oeufs au pain sec

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 8 œufs
- 4 quignons de pain sec
- 4 pommes de terre
- 1 oignon blanc + 1 petit oignon blanc
- câpres ou cornichon Malossol
 - 1 litre d'eau
 - Huile
- Sel, poivre (thym)

DÉROULÉ :

Faire sauter à la poêle et dans l'huile 4 pommes de terre épluchées et en petits cubes; lorsque les cubes sont moelleux et d'une belle couleur blonde, mettre un peu de thym, saler, poivrer et réserver. Casser 8 œufs dans un récipient puis verser dedans les petits cubes de pommes de terre qui auront légèrement refroidi. Mélanger grossièrement. Réserver l'ensemble.

Mettre les quignons de pain dans un torchon et les réduire en miettes sur une planche en bois en tapant dessus avec un pilon. Faire grésiller l'oignon blanc coupé en petite julienne dans l'huile des pommes de terre et y rajouter les miettes de pain; l'ensemble doit être bien doré et croustillant. Réserver.

Rajouter de l'huile dans la poêle, faire l'une après l'autre comme quatre petites galettes baveuses à peine cuites ; les retourner dessus/dessous dans le mélange miettes/oignons comme pour les panner, et leur faire faire un aller-retour à nouveau dans l'huile.

Servir un œuf au pain sec par assiette en décorant le dessus avec un petit oignon haché cru, quelques câpres ou des rondelles de cornichon Malossol.



CHEF EXÉCUTIF PIERRE GOLION, MAISON BELLOTA-BELLOTA

Riz pilaf, poulpe, piquillo et pépites de chorizo

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

Pour le riz pilaf

- 250g de riz
- 50cl de bouillon
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour le poulpe

- 280g de poulpe
- 100g de poivrons del Piquillo
- 100g de pépites de chorizo
- Huile d'olive
- Sel et poivre

DÉROULÉ :

Cuire le riz pilaf

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse.

Y jeter le riz et le laisser devenir transparent puis doré,
en remuant avec une spatule.

Saler, poivrer et verser le bouillon.

Faire bouillir puis couvrir et baisser le feu au minimum.

Laisser cuire ainsi environ 20 min.

Faire revenir le poulpe 5 minutes

à la poêle dans de l'huile d'olive

Couper les poivrons del piquillo en gros morceaux

Dressez :

Disposer le riz dans un cercle

Ajouter le poulpe sur le dessus, puis les poivrons del

Piquillo et enfin les pépites de chorizo.

Saler et poivrer



CHEF THIBAUT GAMBA*,

Quiche Lorraine

**INGRÉDIENTS
POUR 6 PERSONNES :****Pour la pâte**

- 200g de farine de blé et 50g de farine complète
 - 125 g de beurre pomme
 - 1 œuf
 - 4cl d'eau très froide
 - Une pincée de sel

Pour la garniture

- 200 g de poitrine de cochon fumé
(privilégier l'éleveur ou le boucher à proximité de chez vous !)
- 5 œufs fermiers
- 100 g de Tomme des Vosges ou Tomme de montagne (facultatif)
 - 40 cl de crème fraîche double fermier
 - Sel et poivre
 - 1 pincé de noix de muscade

DÉROULÉ :**Pour la pâte :**

Pétrir les farines et le beurre pomme
et ajouter une pincé de sel.

Ajouter l'œuf battu et les 3 cuillères d'eau puis pétrir de
nouveau pendant deux minutes jusqu'à obtention d'une pâte
homogène.

Laisser reposer 2 h au réfrigérateur la pâte formée en boule.

Pour la garniture :

Tailler la poitrine en lardons et la tomme des Vosges en cube
de 5 mm

Blanchir les lardons

(départ à froid, jusqu'à première ébullition)

Egoutter, rôtir les lardons dans une poêle légèrement beurré
puis réserver.

L'appareil à crème prise salé

Dans un saladier, incorporer les œufs et la crème crème,
ajouter une pincée de sel, du poivre et un peu de noix de
muscade

Fouetter jusqu'à obtention d'un liquide homogène

Préchauffer le four à 180°C.

Abaisser la pâte et foncer le moule ou le cercle (préalablement
chemisé) sur 4 mm d'épaisseur

Disposer les lardons croustillants et le fromage dans le fond de
votre plat, puis recouvrir de votre préparation liquide.

Mettre au four 35 à 45 mn à 180°C

CHEF MATTHIEU MARTI

Fusilli duxelle de champignons rosés & oeuf mollet

DÉROULÉ :

Pour commencer, ciseler les oignons et les échalotes. Ensuite, émincer puis hacher grossièrement les champignons.

TIPS du Chef : Avec du papier sulfurisé préparer une cheminée pour la cuisson de la duxelle de champignon.

Dans une casserole, ajouter un filet d'huile d'olive, ajouter les échalotes puis les faire suer. Ajouter les champignons hachés puis saler légèrement.

Ajouter la gousse d'ail, et faire cuire à couvert à l'aide de la cheminée pendant 20 à 25 min jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.

Faites bouillir de l'eau et faites cuire les oeufs Bio pendant 4min30.

Retirer les oeufs de l'eau puis placer les dans un récipient et faites-les refroidir sous l'eau froide.

TIPS du Chef : Ecailler les oeufs délicatement à l'aide d'une petite cuillère.

Dans une casserole, ajouter un filet d'huile d'olive avec 10g de beurre. Ajouter l'oignon ciselé, les pâtes, et bien mélanger le tout. Mouiller au fond blanc au fur et à mesure. Une fois évaporation du fond blanc et que les pâtes sont cuites, lier au parmesan en poudre.

**INGRÉDIENTS :**

- 120g de fusilli
- 150g de champignon rosés
 - 20g de parmesan
 - Copeaux de parmesan
- 2 tranches de jambon blanc
 - 1 oeuf
 - 1 oignon
 - 1 échalote
 - 1 gousse d'ail
- Quelques pousses d'épinard
- 2 l de fond blanc kubor

DRESSAGE :

Dans une assiette creuse, étaler au fond du plat une grosse cuillère à soupe de préparation de champignons. Ajouter ensuite les pâtes à votre convenance, placer au centre l'oeuf et disposer le jambon roulé tout autour de l'oeuf. Saupoudrer ensuite de copeaux de parmesan, ajouter quelques champignons cru coupés finement et quelques pousses d'épinard. Saler, poivrer votre plat, et assaisonner le tout d'un filet d'huile d'olive.

CHEF MATHIEU PACAUD, RESTAURANT APICIUS

Poireaux vinaigrette et truffe noire



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 48 poireaux crayons
- 1 truffe d'environ 60 g
- 15 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre de Xérès Grande Réserve
 - Sel
- Poivre du moulin
 - Fleur de sel

DÉROULÉ :

Les poireaux

Retirer la première peau des poireaux sans couper le pied. Les laver à grande eau. Couper le haut des poireaux de manière à ne garder que la partie la plus tendre. Porter une casserole d'eau salée à ébullition, y plonger les poireaux pendant 4 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : les poireaux doivent être fondants. Les égoutter et les plonger immédiatement dans un bain d'eau glacée. Les égoutter et réserver sur du papier absorbant.

La truffe

Éplucher soigneusement la truffe et réserver les parures. À l'aide d'une mandoline, réaliser seize fines tranches. Les détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre, puis les détailler de nouveau au centre à l'aide d'un emporte-pièce d'1 cm de diamètre. Réserver les anneaux de truffe sur une assiette filmée. Hacher finement les parures et les réserver.

La vinaigrette

Verser le vinaigre dans un bol, ajouter le sel et mélanger au fouet de manière à bien le dissoudre. Ajouter les parures de truffe, quatre tours de moulin à poivre, puis incorporer progressivement l'huile d'olive. Réserver.

DRESSAGE ET FINITION :

Disposer au centre d'une assiette plate douze poireaux crayons en alternant la tête et le pied. À l'aide d'une cuillère, recouvrir généreusement les poireaux de vinaigrette à la truffe. Disposer harmonieusement les anneaux de truffe, parsemer de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.

LE PIAF

Salade de frisée aux lardons

INGRÉDIENTS POUR 1 PIÈCE DE SALADE FRISÉE :

- Poitrine de porc taillé en dés 240 gr
 - Œufs 4 pièces
 - Ciboulette 1 botte
- Tomate cerise grappe 200 gr
 - Cerfeuil ½ botte
- Vinaigre blanc 10 gr

Pour la vinaigrette

- Huile de colza 200 gr
 - Moutarde 40 gr
- Vinaigre de Xeres 30 gr
 - Sel et poivre

DÉROULÉ :

Pour l'œuf mollet, départ eau bouillante vinaigré, 6 min et refroidir dans l'eau glacé

Pour la salade frisée, récupérer le cœur bien jaune et la laver, la vinaigrette bien montée à l'aide d'un fouet.

Après avoir blanchi à l'eau chaude les lardons, les faire revenir à feu vif, les ajouter à la salade assaisonnée à l'aide de la vinaigrette Xeres et aux tomates

Vous pouvez passer les œufs écalés dans l'eau chaude pendant quelques secondes pour le tiédir !



COCO

Le St Pierre, mousseline de butternut, jus de roche et salicorne

INGRÉDIENTS :

- Filet de St pierre 4
- Salicorne 100 gr
- Fleurs Oxalys 1 Barquette
- Huile d'olive 20 gr
- Citron jaune 1/2

Pour la mousseline de Butternut

- Butternut 700 gr
- Crème liquide 35% 250 gr
- Bouillon de légumes 250 gr
- Beurre demi-sel 80 gr

Pour le jus de roche

- Poisson de roche 1 kg
- Oignons 100 gr
- Echalotes 100 gr
- Fenouil 1 Pièce
- Ail 1 tête
- Badiane 5 gr
- Fenouil sec
- Thym ½ Botte
- Tomates 300 gr

DÉROULÉ :

Faire dégorger les poissons dans l'eau froide 24h, les égouters, puis les faire revenir fortement, huile d'olive, ajouter toute la garniture aromatique, puis faire revenir le tout, apporter une coloration, mouillé à l'eau, cuire à douce ébullition pendant 2 à 3 heures.

Une fois cuit, passer le tout au moulin à purée, refaire réduire de $\frac{3}{4}$, monter au beurre, pour apporter une consistance nappant

Pour la mousseline de Butternut

Faire revenir le Butternut dans le beurre, apporter une légère coloration, puis mouiller avec le bouillon de légumes et la crème, une fois cuit, rectifier

l'assaisonnement, sel et poivre, puis mixer le tout ! Les filets de St Pierre sont cuits à l'huile d'olive, attention de ne pas le surcuire.

Pour le dressage, le st pierre, la mousseline de Butternut, le jus réduit, la salicorne et l'Oxalys



PERRUCHE

Carpaccio de dorade aux agrumes

INGRÉDIENTS :

- 1 dorade
- Suprême de clémentine
- Suprême de citron
- Suprême d'orange
- Zestes d'agrumes séchées
- Piment d'Espelette
- Zestes de citron et d'orange blanchis
- Aneth

Vinaigrette

- 190gr de jus de clémentine
- 160gr de jus de citron jaune
- 100gr de jus d'orange
- 180gr de jus de yuzu
- 20gr de fleur de sel
- 700gr d'huile d'olive

Sirop

- 600gr d'eau
- 300gr de sucre

DÉROULÉ :

Lever les filets de dorade, désâreter les filets et lever la peau

Mettre les filets sur du papier film pour pouvoir les rouler. Une fois roulés et serrés à chaque extrémité, les réserver au congélateur pour pouvoir les couper à la trancheuse ou mandoline japonaise

Prendre deux agrumes au choix et les râper puis les faire sécher au four à 85°C pendant 1 heure environ

Prendre un citron et une orange et lever les zestes à l'aide d'un économiseur pour en faire une julienne

Réaliser le sirop dans une casserole : ajouter l'eau et le sucre et porter à ébullition

Ajouter les zestes en julienne et cuire pendant 1 minute. À l'aide d'une écumoire retirer les zestes et les rafraîchir dans de l'eau glacée

Remettre les zestes dans le sirop et répéter l'opération 2 fois

Lever les suprêmes de citron et d'orange et les couper en dés

Réaliser la vinaigrette d'agrumes : dans un blinder mettre les différents jus d'agrumes et ajouter l'huile d'olive à petite vitesse

Dressage de l'assiette : couper le carpaccio de dorade en fines tranches, les étaler sur une assiette et assaisonner avec le sirop et la vinaigrette



CHEF VINCENZO REGINE, LE COEUR DE MEGEVE

Tagliatelles à la truffe

INGRÉDIENTS :

- 180g de tagliolini frais
 - 10cl de prosecco
- 200ml de crème liquide
 - 35gr de beurre
 - 1 branche de thym
- 1 cuillère à soupe de tartufata noire
- 15g de truffe fraîche melanosporum

DÉROULÉ :

Préparation de la sauce

Faites bouillir le prosecco et la crème en ajoutant le thym, laissez réduire de moitié (plus ou moins 15 minutes). Passez la préparation au chinois, puis mixez-la avec le beurre. Le beurre doit absolument être à température ambiante pour qu'il puisse bien s'incorporer.

Cuisson des pâtes

Faites cuire les tagliolini pendant 4 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée, puis égouttez. Faites-les ensuite revenir 2 minutes à la poêle, en y incorporant la sauce au prosecco. Ajoutez la tartufata.

DRESSAGE :

Dressez les pâtes dans deux assiettes creuse puis râpez la truffe fraîche selon discretion.

THIBAUT DARTEYRE, BRASSERIE BELLANGER

Coulant au chocolat



INGRÉDIENTS :

- 20g d'huile neutre
- 120g de beurre
- 200g de chocolat noir
 - 5 oeufs
 - 100g de sucre
 - 100gr de farine

DÉROULÉ :

Faire fondre 200g de chocolat noir, 120gr de beurre et 20g d'huile neutre au bain marie.

Dans un bol, mélanger les 5 oeufs et les 100gr de sucre jusqu'à ce que l'appareil soit bien homogène.

Mixer les deux appareils ensemble et bien mélanger.

Ajouter la farine en pluie fine et mélanger.

Préchauffer votre four à 180 degrés puis cuire pendant 8 minutes dans des moules individuels au préalable beurrés et farinés.

FACTORY & CO

NY Cheesecake

USTENSILES :

Batteur, saladier, moule à charnière de 23cm

INGRÉDIENTS :**Croûte**

- 200g de Speculoos
- 15g de sucre
- 115g de beurre fondu

Appareil Cheesecake

- Zeste d'un citron fraîchement râpé
- 200g de sucre blanc
- 30g de farine
- 900g de Cream cheese
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 5 gros œufs
- 80g de crème fraîche épaisse

Garniture

- 240g de crème fraîche
- 30g de sucre
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

Décoration

- 200g de crème fraîche 35%MG très froide
- 20 g de sucre glace

DÉROULÉ :

Préchauffer le four à 180°C en plaçant la grille au centre du four. Beurrer un moule rond de 23 cm.

Croûte :

Dans un saladier, mixer les biscuits Speculoos avec le sucre et le beurre fondu.

Presser ce mélange sur le fond en appuyant avec le fond d'un verre.

L'épaisseur doit être d'environ 2,5 cm.

Couvrir et réserver au frais pendant la préparation de l'appareil.

Appareil :

Dans le bol de votre batteur ou dans un saladier, mélanger le zeste de citron, le sucre et la farine. Y ajouter le cream cheese puis l'extrait de vanille et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajouter les œufs un par un en battant quelques secondes entre chaque œuf.

Ajouter la crème fraîche épaisse et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Sortir la croûte du réfrigérateur et y verser la garniture.

Faire cuire pendant 15 minutes à 180°C puis abaisser la température du four à 120°C et continuer à cuire pendant 60 à 70 minutes, jusqu'à ce que le cheesecake soit ferme.

Le sortir du four et le placer sur une grille.

FACTORY & CO

NY Cheesecake

Garniture :

Dans un saladier, mélanger la crème fraîche, le sucre et l'extrait de vanille. Étaler cette garniture sur le cheesecake chaud et le remettre au four environ 15 minutes. Le retirer du four et le placer sur une grille.

Passer immédiatement un couteau ou une spatule autour du bord intérieur du moule pour décoller le cheesecake, cela permet d'éviter que la surface ne se fende en refroidissant.

Le laisser refroidir à température ambiante, puis le placer au réfrigérateur, à découvert pendant environ 1 heure. Couvrir ensuite avec un film plastique et le laisser refroidir pendant au moins 8 heures.

Décoration :

Dans un saladier, préparer la chantilly (maison !) : verser la crème fraîche 35%MG très froide puis le sucre glace. Battre au fouet électrique pendant environ 4 à 5 minutes, en montant progressivement la vitesse. Réserver au frais. Sortir le cheesecake. Garnir une poche à douille de chantilly et dresser 12 boules tout autour du cheesecake. Découper 12 parts, dresser et arroser du coulis de votre choix.





RECETTES SUCRÉES

WILD & THE MOON

Golden milk

INGRÉDIENTS :

- 1/4 de cuillère à café d'épices Chaï en poudre Wild & The Moon
- 1/2 cuillère à café de Curcuma en poudre fraîchement moulu
 - 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
 - 250ml de lait d'amande (homemade!)
- topping : poivre noir et piment de cayenne

DÉROULÉ :

Mélanger avec un petit fouet le curcuma et le mélange d'épices Chaï avec 1 cuillère à soupe d'eau chaude.

Ajouter le sirop d'érable et mélanger.

Faire chauffer/mousser le lait d'amande.

Verser sur le mélange d'épices.

Saupoudrer d'un peu de poivre noir et de piment de Cayenne (pour démultiplier les effets du curcuma).

PATRICK ROGER

Truffes au chocolat

MATÉRIEL :

- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 fouet
- 1 mixeur
- 1 plat de 25 mm de hauteur

INGRÉDIENTS POUR 30 TRUFFES :

- 150 g de chocolat noir à 70 %
 - 11cl de crème
 - 20g de miel
 - 20 g de beurre

DÉROULÉ :

Faites bouillir la crème avec le miel. Hachez le chocolat finement. Versez la crème sur le chocolat et mélangez avec un fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Une fois l'émulsion faite, ajoutez le beurre et lissez au mixeur. Versez la ganache dans un plat de 25mm de hauteur et laissez refroidir une nuit.

Saupoudrez la ganache de cacao en poudre et détaillez-la en petits cubes de 2 cm sur 2 cm. Séparez bien les cubes.

Mettez du cacao sur vos mains (afin que la ganache ne colle pas) et faites de petites boules en les roulant dans la paume des mains.

Tempérez le chocolat: faites-le fondre, au micro-ondes par tranches de 15secondes ou au bain-marie jusqu'à 32 °C.

Trempez les truffes dans le chocolat tempéré et t roulez-les ensuite dans le cacao. Déposez-les sur une plaque filmée.

Laissez durcir 5 minutes.



RECETTES SUCRÉES

PATRICK ROGER

Tablette

MATÉRIEL :

- 1 bol
- 1 thermomètre

INGRÉDIENTS POUR 1 TABLETTE :

- 75 gr de chocolat au lait
- 25 g d'amandes mondées

DÉROULÉ :

Faites griller les amandes à sec à 180 °C (th. 6) pendant 12 minutes. Tempérez le chocolat : faites-le fondre au micro-ondes par tranches de 15 secondes ou au bain-marie jusqu'à 30 °C (sans jamais dépasser 30 °C, car il s'agit de chocolat au lait).

Versez le chocolat sur un film et posez les amandes dessus. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

PATRICK ROGER

Amandes au chocolat

INGRÉDIENTS POUR 8-10 PERSONNES :

- 500 g d'amandes mondées
 - 100 g de sucre
 - 5 cl d'eau
- 1 gousse de vanilles
- Cacao en poudre
- 250 g de chocolat au lait
- 25 g de chocolat noir à 70%

DÉROULÉ :

Dans une casserole, versez sucre et eau. Mélangez. Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Versez les graines de la gousse dans le mélange.

Portez ce mélange à 120 °C, ajoutez les amandes. Mélangez à feu moyen jusqu'à ce que les amandes soient torréfiées et le sucre caramélisé. Etalez les amandes sur une plaque huilée, laissez-les refroidir et séparez-les très rapidement.

Préparez un mélange de chocolat au lait et chocolat noir et tempérez-le (faites-le fondre au micro-ondes par tranches de 15 secondes ou au bain-marie jusqu'à 32°C).

Ajoutez petit à petit le chocolat fondu aux amandes, en faisant attention de ne pas coller les amandes entre elles. Faites tourner les amandes dans un bol avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat presse. Enrobez-les alors de cacao.

CHEF PÂTISSIER JÉRÉMY DEL VAL, MAISON DALLOYAU

Cake marbré

INGRÉDIENTS :

Pour le cake vanille

- 65 gr de beurre
- 75 gr de sucre
- 2 gr de sel fin
- ½ gousse de vanille
- 50 gr d'œufs (1 œuf)
- 105 gr de farine T55
- 2.5 gr de levure chimique
- 100 gr de crème liquide

Pour le cake cacao

- 65 gr de beurre
- 75 gr de sucre
- 2 gr de sel fin
- ½ gousse de vanille
- 50 gr d'œufs (1 œuf)
- 105 gr de farine T55
- 2.5 gr de levure chimique
- 100 gr de crème liquide

Sirop léger

- 100 gr d'eau
- 25 gr de sucre

Glaçage rocher

- 230 gr de chocolat au lait
- 35 gr d'huile de pépins de raisins
- 40 gr d'amandes hachées

DÉROULÉ :

Cake vanille:

Mélanger le beurre pommade avec le sucre, le sel et la vanille grattée. Ajouter les œufs tempérés puis la farine tamisée et la levure chimique, finir par la crème liquide tempérée.

Cake cacao:

Mélanger le beurre pommade avec le sucre et le sel. Ajouter les œufs tempérés puis la farine tamisée, la levure chimique et le cacao, finir par la crème liquide tempérée.

Sirop léger:

Porter à ébullition l'eau et le sucre puis stoper le feu.

Glaçage rocher:

Torréfier les amandes hachées au four à 150°C pendant 15/20minutes

Faire fondre le chocolat puis ajouter l'huile de pépins de raisins et enfin ajouter les amandes hachées torréfiées.

Cake marbré :

Dans un moule à cake beurré et fariné, pocher l'appareil vanille puis l'appareil cake cacao et finir par l'appareil cake vanille jusqu'à arriver au ¾ du moule. Marbrer le cake à l'aide d'une pointe de couteau en le plongeant dans le moule et en formant un zig zag sur toute la longueur.

Cuire 35-40 minutes à 160°C.

Imbiber le cake marbré à l'aide d'un pinceau à la sortie du four. Une fois le cake bien froid, le recouvrir de glaçage rocher (poser le cake sur une grille, le recouvrir du glaçage préchauffé à 35°, et attendre que le glaçage prenne avant de le déposer sur un plat)





CHEF PÂTISSIER FLORENT MARGAILLAN, GRAND-HÔTEL DU CAP-FERRAT

Cake au chocolat

INGRÉDIENTS :

Pour le cake vanille

- 115g de beurre pommade
 - 250g de sucre
 - 2 œufs
- 15cl de crème liquide
 - 190g de farine
- 35g de cacao en poudre
- 5g de levure chimique

Pour la finition – le nappage

Pour une finition moelleuse

Faire un sirop vanille

- 100g d'eau
- 50cl de sucre
- 1 cc de vanille liquide

ou

Pour une finition hyper gourmande

Nappage chocolat amandes ou noisettes

- 200g de chocolat noir
 - 25g d'huile
- 80g d'amandes ou de noisettes hachées

DÉROULÉ :

Préparation de l'appareil à cake :

Mélanger le beurre pommade et le sucre

Ajouter les œufs et la crème liquide

Ajouter ensuite la farine, la levure chimique et le cacao

Cuisson :

Chemisez un moule à cake de papier sulfurisé et y verser la pâte.

Enfourner à 150°C pendant 1h15 environ

Finitions / nappage :

Finition au sirop vanille :

Faire réduire dans une casserole l'eau, le sucre et la vanille liquide jusqu'à obtention d'un sirop

Dès la sortie du cake du four badigeonnez le avec le sirop vanille

Laissez refroidir avant dégustation

Pour une finition hyper gourmande

Faire fondre le chocolat noir dans une casserole

Une fois fondu ajouter l'huile et bien le mélanger au chocolat

Ajouter les amandes et /ou noisettes selon votre choix

Réservez jusqu'à ce que le cake ait refroidi

Positionnez le cake sur une grille et le recouvrir généreusement de ce nappage encore chaud

Réservez au frigo 15/20 minutes et dégustez

CHEF PÂTISSIER NICOLAS PACIELLO, HÔTEL BARRIÈRE LE FOUQUET'S PARIS

Financiers aux framboises

DÉROULÉ :

Préchauffe ton four à 200°C. Fais fondre puis bouillir le beurre pendant 5 min en mélangeant au fouet manuel afin d'obtenir un beurre noisette (un beurre au doux parfum de noisette).

Mélange la poudre d'amande, le sucre glace et la farine au fouet manuel. Ajoute les blancs d'œufs et continue de fouetter.

Verse le beurre noisette refroidi sur la préparation puis fouette encore.

Garnis à moitié les moules à financiers.

Dépose 3 framboises fraîches sur chaque financier. Cuis les financiers à 165 °C pendant 15 min.

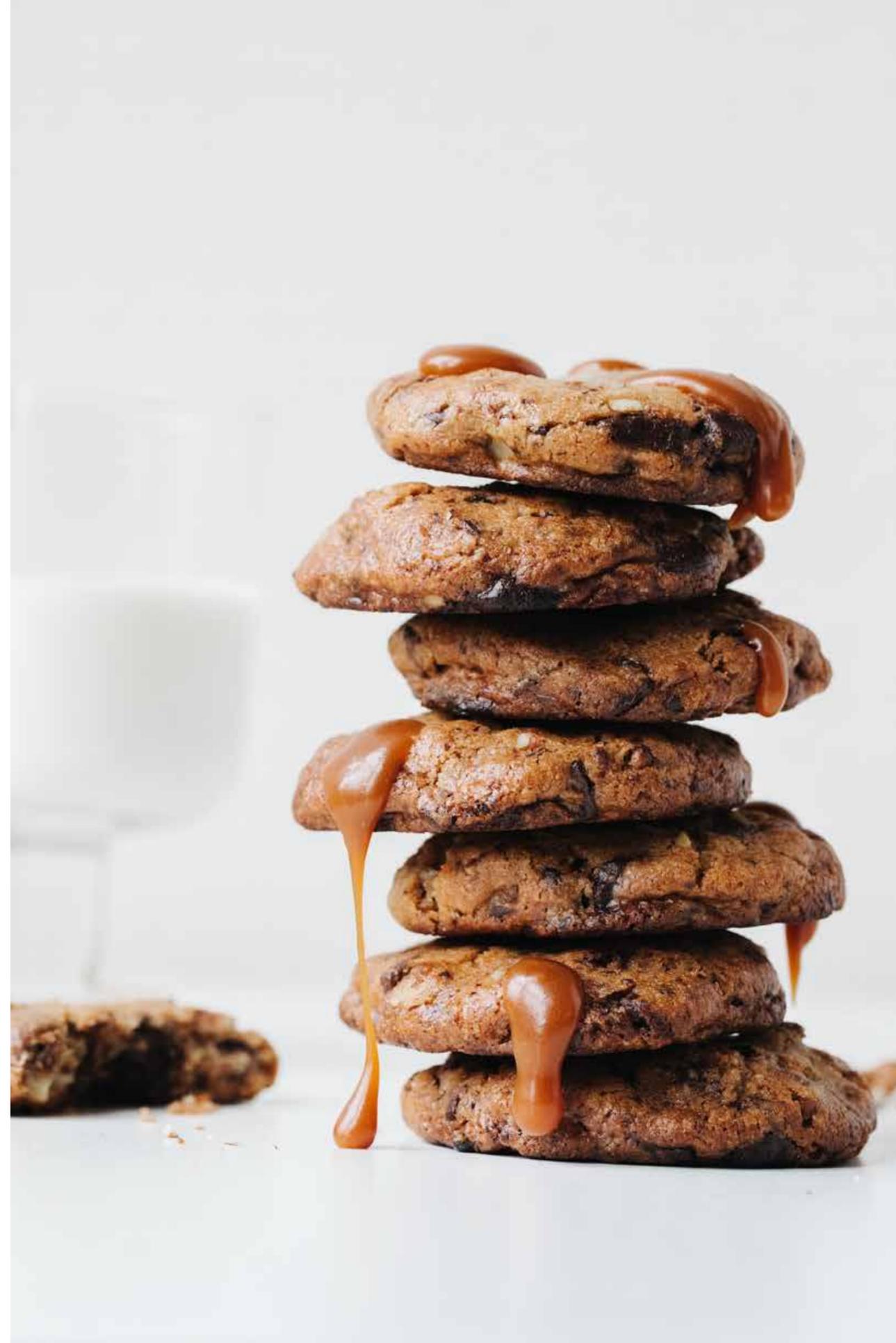
Ne les couvre pas en les sortant du four si tu veux conserver leur petite croûte délicieusement croquante !

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 15 FINANCIERS :

- 70 g de poudre d'amande
- 110 g de sucre glace
 - 40 g de farine
 - 5 blancs d'œufs
- 130 g de beurre
- 250 g de framboises

CHEF PÂTISSIER NICOLAS PACIELLO, HÔTEL BARRIÈRE LE FOUQUET'S PARIS

Les cookies



INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 24 COOKIES :

- 170 g de cassonade
- 215 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 135 g de beurre mou
- 1 œuf (à température ambiante)
- 115 g de noix de pécan (ou tout autre fruit sec)
- 190 g de chocolat noir corsé 70%
 - 115 g de chocolat au lait
- 1 belle pincée de fleur de sel

DÉROULÉ :

Mélange bien la farine et la levure chimique.
Hache grossièrement les deux chocolats et les noix de pécan.

Malaxe le beurre, le sucre et le sel. Ajoute l'œuf. Verse en pluie fine le mélange farine-levure chimique. Une fois que tu obtiens une pâte homogène, incorpore les chocolats et les noix de pécan. Mélange bien le tout pour répartir les parfums.

Forme à la main des boules de 40 g, puis aplatiss-les à environ 1,5cm d'épaisseur en prenant soin d'avoir des bords bien droits.

Préchauffe ton four à 220°C. Laisse reposer les cookies au réfrigérateur au moins 15 min pour que les matières grasses refroidissent. En enfournant un cookie bien froid, il se déformera moins à la cuisson.

Place les cookies sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Enfourne puis règle ton four à 190°C. Au bout de 6 min, fais pivoter ta plaque et laisse cuire à nouveau 6 min. Le cookie est bien cuit quand une belle couronne dorée se forme sur son contour. Déguste-le encore tiède.