

REMOULADE DE CELERI POMME – ET HADDOCK AU RAIFORT

Pour 20 personnes : 1 verrine 50/60 g

1. ELEMENTS DE BASE

700 g de céleri rave (500 g net)
700 g de pomme golden (210 brut/170g net)
1 citron jaune
20 g de jus de citron
150 g d'oignon rouge

Zester puis presser les citrons jaunes
Râper le céleri, les pommes et ajouter le jus de citron pour éviter l'oxydation.
Ciseler finement l'oignon rouge et la ciboulette

1 verrine = 25 g de céleri + 25 g de pomme + 5 g d'oignon rouge

2. SAUCE REMOULADE

25 cl de crème UHT
20 g de moutarde à l'ancienne
Sel fin
Poivre du moulin
Tabasco, Worcestershire sauce
40 g de raifort (*pot de 140g*)
Mélanger l'ensemble des ingrédients.
Attention au dosage du tabasco.

FINITION

400 g de haddock ou saumon fumé en filet
(*5/10g par verrine*)
50 g de betterave Chioggia
Zestes de citron et vert
¼ botte ciboulette
Sel fin, poivre du moulin

Emincer le poisson fumé finement ainsi que la ciboulette
Tailler une fine julienne de betteraves
Ajouter ces éléments de décor sur le dessus de la verrine

CREME DUBARRY SAFRANEE AUX PETONCLES

Pour 20 personnes :
(1 verrine = 1 pochon 80/100g)

1. CREME DUBARRY

100 g de beurre
2 k de chou-fleur (1 pièce : 1,3 kg net)
180 g d'oignon
250 g de poireau (125 g net)
100 g de farine
140 g de fond blanc
20 cl de crème liquide
1 g de safran poudre
Piment de Cayenne
3 litres d'eau



Ciseler les oignons et émincer le blanc de poireau.

Réaliser un roux avec 100 g de beurre + 100 g de farine – Bien cuire le roux. Suer au beurre les légumes. Ajouter le roux, mouiller au fond. Porter à ébullition et ajouter les bouquets de chou-fleur. Ajouter le safran. Cuire, mixer et crémiser et garder une consistance de purée lisse et consistante

2. GARNITURE

100 g de sommités de chou-fleur
¼ de botte de ciboulette
400 g de pétoncles surgelées
Cuire les sommités de chou-fleur à l'anglaise.
Sauter les pétoncles et ajouter un peu de ciboulette ciselée Assaisonner.

3. HUILE D'EPICES

20 g d'ail
Romarin : Pm
1 dl d'huile d'olive
Infuser les épices, l'ail et le romarin dans l'huile d'olive tiède pendant 1h. Chinoiser.

4. DRESSAGE

Verser la purée de chou-fleur, Disposer les sommités de chou-fleur, compléter avec les pétoncles. Décorer d'un filet d'huile d'épices

**BLANC DE SEICHE SAUTE
CHORIZO ET PARMESAN
PESTO DE ROQUETTE**

Pour 20 personnes – verrine de 60/70 g

1. ELEMENTS DE BASE

1 kg de blanc de seiche entier paré
20 g de bicarbonate (levure chimique)
2 dl d'huile d'olive
100 g de chorizo
¼ baguette
30 g de gousse d'ail épluché
200 g de parmesan entier (gras)
Sel fin
Poivre du moulin

Détailler la seiche et le chorizo en morceaux de taille régulière
Les assaisonner, et les sauter à l'huile d'olive rapidement, ajouter le chorizo
Tailler en petits croutons la baguette, sauter en ajoutant un peu d'ail haché
Mélanger l'ensemble
Disposer en petites coupes, Râpé quelques copeaux de parmesan

2. PESTO

60 g de roquette
50 cl d'huile d'olive
120g de parmesan râpé
40 g de gousse d'ail épluché
20 cl de lait
60 g de pignons
Assaisonnement

Effeuille la roquette.
Eplucher, blanchir les gousses d'ail 2 fois dans le lait
Mixer tous les ingrédients et ajouter l'huile progressivement, assaisonner
Laisser reposer à température ambiante

Et ajouter sur la seiche au moment de servir.

**CRUMBLE DE FRUITS D'AUTOMNE
ACIDULES**

Pour 20 personnes soit 80/100 g de fruits sautés par verrine

1. FRUITS ACIDULES

5 figues
1 kg de Prune (reine Claude, quetsche)
1 kg de poire (conférence, beurré Hardy)
250 g de raisins noir muscat
50 g de beurre
50 g de miel
240 g de Crème de cassis
240 g de de vinaigre de balsamique
0,01 cl de crème de balsamique
100 g de de sucre complet (rapadura, à défaut cassonade)
100 g de jus de citron jaune
Cannelle, muscade, poivre long

Eplucher les poires, les détailler en petits quartiers. Les faire sauter et caraméliser au beurre et sucre, déglacer au balsamique et crème de cassis. Terminer la cuisson à la poêle ou au four en fonction de la taille
Faire de même pour les figues et les prunes.
Adapter la cuisson en fonction de la maturité du fruit

Mélanger tous les fruits ensemble lorsqu'ils sont encore tièdes, ajouter les grains de raisin. Laisser macérer et infuser

2. CRUMBLE

100 g de beurre
100 g de farine
50 g de sucre semoule
100 g de poudre d'amandes noisettes
5 g de cannelle moulue

Réaliser un beurre pommade
Tamiser la farine, la cannelle
Ajouter l'ensemble des ingrédients
Cuire à 170° 15 20 mn
Emettre tout au long de la cuisson.