

## 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 croustons 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.