

## ENCORNET FLAMBE A L'ANIS

Pour 8 personnes  
Fait par : Axel OY  
Le : Mars 2019  
Source recette : Marmiton

### 1. SALADE

1,3 Kg d'encornet  
0,250 Kg de câpres  
0,200 Kg d'Ail  
0,75 Kg d'huile d'olive  
0,25 L de jus de citron  
0,30 L de vinaigre de citron  
1 Bouquet de persil  
1 Poivron vert  
0,500 Kg de tomate  
Poivre moulu  
Sel fin  
Cumin

Faire tout d'abord les préparations préliminaires :

- Nettoyer le poulpe en enlevant le bec, les yeux et les poches
- Nettoyer tous les légumes
- Couper les tomates en dés
- Couper le poivron en dés
- Ciseler la salade frisée

Cuire le poulpe pendant 15min à la vapeur et au vinaigre du vin ou pochés au court bouillon  
Refroidir le tout  
Couper le poulpe en dés  
Placer le tout dans un cul de poule  
Ajouter l'ail, le persil haché, les câpres hachés, les poivrons rôti et éplucher, le jus de citron, l'huile d'olive, et les tomates coupés en dés  
Réservé au froid

### 2. DRESSAGE ET FINITION

1 Botte de persil  
0,1 L de jus de citron  
0,3 L d'huile d'olive  
0,05 L d'anis  
0,05 L'AOC Corse Canarelli blanc

Faire chauffer l'huile d'olive dans le poêlon  
Ajouter le poulpe et les aromates  
Flamber le tout  
Dresser dans des petites coupelles

## PLATEAU DE CHARCUTERIES CORSE PAIN AU ROMARIN

### 1. ELEMENTS DU PLATEAU

0,150 Kg de Coppa  
0,150 Kg de Longue  
0,150Kg de Saucisson de porc  
0,150 Kg de saucisson de sanglier  
0,150 Kg de Figatelli  
0,150 kg de Prisuttu  
0,150 Kg de terrines

Tout d'abord préparer la charcuterie en prenant toute les types de charcuterie

Trancher à l'aide d'une trancheuse de fines tranches de toutes les charcuteries pour avoir un assortiment

Possibilité de trancher des tranches en salle

### 2. DRESSAGE

0,080 Kg de Cornichons  
0,080 kg de beurre demi sel  
0.100 kg de confiture d'oignons

Mettre toutes les tranches de charcuterie sur des planches ou ardoises  
Accompagner de pains de campagne (romarin, figues, noix)

## MIGLIACCIU

### 1. PATE DE BASE

0,800 Kg de Farine  
0,20 Kg de Sel fin  
0,20 Kg de levure de boulanger  
0,112 L de lait  
1,600 Kg de fromage de chèvre  
2 Œufs  
0,10 L de lait

Pour la pâte réunir la farine et une pincée de sel dans un cul de poule  
Délayer la levure avec le petit lait

Verser progressivement sur la farine en travaillant la pâte avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte molle et homogène

Couper le fromage de chèvre en petits dés

Ajouter le fromage à la pâte

Laisser la pâte reposer 2h à température ambiante

Découper la pâte en petits morceaux et les disposer sur une plaque à pâtisserie

Dorer les morceaux de pâte avec un mélange de jaunes d'œufs, de lait et de sel le tout fouetter

Aplatissez chaque morceau de pâte avec la paume de la main

#### 1) Cuisson :

Laisser cuire les morceaux de pâte pendant 30 Mn à 250°C

## TARTE FEUILLETEE AUX BLETTES

### 1. PATE FEUILLETEE

0,300 Kg de farine  
0,050 Kg de farine (Pour travailler la pâte)  
0,010 Kg de sel  
0,150 Kg d'eau  
0,2225 Kg de margarine à feuilletage

Tamiser la farine sur le plan de travail et faire une fontaine avec au centre un trou et y verser les  $\frac{3}{4}$  d'eau

Pétrir délicatement la pâte des bouts des doigts pour éviter qu'elle soit élastique

Réaliser une détrempe qui est un mélange de farine, d'eau et de sel et la laisser reposer pendant 20 min

Fariner le plan de travail pour éviter que la pâte colle et étendre la détrempe sur 1 cm d'épaisseur et mettre le beurre au centre de la pâte et rabattre les quatre pans de la pâte pour l'enfermer

Etendre la pâte en bande longue, étroite et régulière et qu'on amincit jusqu'à apercevoir le beurre. Replier la pâte en 3 en rabattant un des bouts sur le milieu de la pâte et l'autre par-dessus le premier. Abaisser la pâte et la laisser reposer pendant 20 Min. Répéter cette opération 5 à 6 fois

### 2. GARNITURE

0,600 Kg d'oignons émincés  
4 gousses d'ail  
0,600 Kg de blettes  
1 bouquet de menthe fraîche ou Nepita  
0,20 L d'huile d'olive  
Poivre moulu, Sel fin

Ciseler les oignons. Hacher l'ail  
Séparer et émincer les feuilles de blettes  
Dans une poêle faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive avec les morceaux de blettes coupées et l'ail émincés et la menthe ciselée  
Assaisonner avec le sel fin  
Garnir la pâte feuilletée avec l'appareil

### 3. CUISSON

Mettre la tourte au four pendant 30 min à 180°C

## **PULENDA**

### **1. POLENTA CHATAIGNE**

0,800 Kg de Farine de châtaignes  
1,6 L d'eau  
0,13 Kg de sel

Dans une russe faire porter à ébullition de l'eau salée

Tamisez la farine tout en la versant dans l'eau  
Travailler le mélange avec la Maryse  
Laisser cuire à feu moyen pendant 35-40 min tout en remuant  
Enlever la russe du feu et grâce à la Maryse la décoller de la russe  
Découper des tranches de pain

### **2. DRESSAGE**

0,500 Kg de fromage Brocciu  
1 Bouquet de Thym  
1 Bouquet de romarin

Prendre des tranches de pain et les surmonter de fromage brocciu  
Placer les tartines au four pendant 10 min à 180°C pour laisser fondre le fromage  
Une fois cuite poser quelques feuilles de persil sur le tout  
Assiette :  
Placer des tartines dans l'assiette avec de la salade fraîche

Banquets :  
Placer quelques tartines sur le buffet pour que les clients puissent prendre les tartines et badigeonner d'huile d'herbes

## **MINI TARTELETTE DE LEGUMES DE SAISON ET BROCCIU**

### **1. PATE BRISEE**

0,250 Kg de farine type 55  
0,125 Kg de Beurre pommade  
2 jaunes d'œuf  
0,050 kg d'eau  
Sel fin

Tamiser la farine et sel. Puis ajouter le beurre pommade, les jaunes et l'eau tout en pétrissant la pâte jusqu'à obtenir une légère pâte  
Fraisier rapidement sans chauffer la pâte  
Reposer au frais 30 mn minimum. Abaisser.

### **2. APPAREIL A CREME PRISE SALEE**

0,60 L de crème liquide  
0,400 Kg d'œufs entier  
0,300 Kg de Brocciu  
½ botte d'aneth  
Sel fin  
Poivre moulu

Battre les œufs avec la crème, assaisonner et réserver

### **3. GARNITURE**

1 Kg de fenouil

Tailler le fenouil en brunoise  
Faire sauter le fenouil à l'huile d'olive.  
Refroidir.

### **4. FINITION ET CUISSON**

Abaisser, foncer les moules et garnir de fenouil et ajouter l'appareil à crème prise  
Surmonter le tout de morceau de brocciu  
Cuire les tartes à 210 °C pendant 25 Min

## **MACARONS A LA CLEMENTINE**

### **1. APPAREIL A MACARON**

300 g de poudre d'amandes  
300 g de sucre glace  
110 g de blanc

Meringue italienne  
300 g de sucre en poudre + 75 g d'eau  
10 g de blanc -

Réaliser toutes les pesées  
Réaliser une meringue italienne.  
Ajouter délicatement le mélange poudre d'amandes, sucre glace, et blanc d'œuf cru et le colorant orange  
Coucher sur plaque à la taille souhaitée à l'aide d'une poche et douille unie  
Cuisson 10/12 mn à 175° suivant la taille

### **1. COMPOTE DE CLEMENTINE**

0,500 KG de pulpe de clémentine  
0,200 Kg de gelée de clémentine  
0,10 Kg de gélatine NH  
0,050 Kg de sucre semoule

### **2. ASSEMBLAGE DES MACARONS**

A l'aide d'une poche à douille, garnir la moitié des coques de compote. Assembler avec les coques restantes.  
Laisser sécher les macarons pendant 24 heures avant de les déguster

## **GATEAU A LA CHATAIGNE**

### **1. ELEMENTS DE BASE**

0,180 Kg de farine de châtaigne  
0,200 Kg de sucre  
0,115 L de lait  
0,115 L d'huile d'olive  
5 Œufs entiers  
10 gr de levure chimique  
0,05 L de rhum  
0,02 L de vanille liquide  
2 pincées de sel

Mettre dans un cul de poule la farine de châtaignes  
Ajouter le sucre et la levure en fouettant le tout et faire un puits  
Verser ensuite l'huile et le lait  
Clarifier les œufs tout en gardant les blancs de côté

Mettre les jaunes dans le puits et fouetter le tout  
Ajouter le rhum et la vanille liquide et fouetter le tout  
Monter les blancs en neige et les ajouter ensuite à la préparation dans le cul de poule

Beurrer un moule pour éviter que le gâteau ne colle au moule

Cuire le gâteau à 160°C pendant 50 Min au four

# TARTE BROCCIU CITRON

## 1. PATE SABLEE

200 g de farine  
Pm sel fin  
125 g de beurre  
75 g de sucre glace  
40g œufs  
25 g d'amande en poudre  
½ gousse de vanille  
Zeste de citron

Réaliser un beurre pommade  
Tamiser la farine, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande  
Mélanger au beurre et ajouter l'œuf  
Fraisier rapidement  
Reposer au frais 30 mn minimum  
Abaisser et foncer à la taille souhaitée  
Possibilité de cuire à blanc la pâte à 170°C

## 2. APPAREIL SUCRE

0,500 Kg De brocciu  
4 œufs  
0,100 Kg de sucre  
0,150 Kg de citron

Zester un citron à l'aide d'une râpe micro-plane  
Mélanger dans un robot les œufs, le brocciu, le sucre, le jus d'un demi-citron et le zeste afin d'obtenir une préparation lisse, sans grumeaux.  
Disposer la préparation sur la pâte sablée et mettre au four environ 30 minutes à 180°C