



La bûche façon Forêt noire de Laurent Gentreau (cuisinier au restaurant scolaire Léon Berland)



Bûche de Noël pour 10 Pers

Sirup pour imbiber le biscuit (peut être fait la veille)

Eau : 15cl

Sucre semoule : 150g

Kirsch : 3cl

Mélanger le sucre et l'eau froide dans une casserole puis mettre sur le feu jusqu'à ébullition.

Réserver et à froid y ajouter le Kirsch .

Compotée de griottes (peut être faite la veille)

Griottes : 235g

Sucre semoule : 50g

Pectine : 4g

Mélanger la pectine avec 15g de sucre. Faire bouillir la purée de griotte et le reste du sucre.

Ajouter la pectine et porter à ébullition pendant 2 minutes. Ôter du feu et laisser refroidir.

Biscuit à rouler

Jaune d'œuf : 68g (soit 5 jaunes)

Sucre semoule : 165g

Farine : 110g

Poudre de cacao : 35g

Levure : 10g

Blanc d'œuf : 135g (soit 5 blancs)

Blanchir les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc moussieux

Et y ajouter la farine tamisée, la poudre de cacao et la levure.

Monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement à la spatule dans le mélange ci-dessus.

Placer un papier cuisson sur une plaque à pâtisserie et étaler l'appareil sur celle-ci (environ 5mm d'épaisseur).

Cuisson au four à 210° environ 8/10 minutes.

Démouler le biscuit sur un papier cuisson propre et laisser refroidir.

Crème Mascarpone

Crème fraîche 35 % : 50cl

Mascarpone : 250g

Sucre semoule : 120g

Vanille liquide : 5 cl

Mélanger la crème fraîche, la vanille, la mascarpone et le sucre puis la monter en chantilly.

Montage de la Bûche

> Sur votre papier cuisson étaler votre biscuit (parer les bords).

> Imbiber (pas trop) le biscuit avec le sirop à l'aide d'un pinceau, puis répartir votre compotée de griotte sur la totalité du biscuit.

> Y verser une partie de la crème mascarpone (le reste servant à masquer la bûche) et l'étaler sur la compotée, puis parsemer de griottes entières dénoyautées . Aidez-vous de votre papier cuisson pour rouler votre biscuit en Bûche.

> Réserver au froid pendant 2h.

> Après refroidissement sortir la Bûche du frigo et recouvrez la avec le restant de crème mascarpone à l'aide d'une spatule.

> Servez-vous d'une fourchette pour décorer le faux bois et terminer avec les copeaux de chocolat et quelques griottes entières sur le dessus.

Régalez vous !

Astuces : vous pouvez très bien utiliser une confiture de griotte et des copeaux de chocolat parsemés dessus (racler une tablette à l'aide d'un économe).

Compter environ 2h de préparation.

Griottes entières (prévoir 500g pour le déroulé de la recette)

Le sirop et la compotée peuvent être préparés la veille et conservés au frigo.





Assiette gourmande exotique

par Yannick Joinet et Benoît Chauvin

(chef de cuisine et second, au restaurant de l'Ehpad le Mas-Rome)



Biscuit dacquoise pour 10 à 12 Pers

Ingrédients :

6 œufs (les blancs - garder 5 jaunes à part)
1 sachet de sucre vanillé
Sucre glace : 150g
Poudre d'amandes : 150g

Progression :

- > Préchauffez le four à 180°C.
- > Monter 6 blancs en neige.
- > Quand ils commencent à devenir mousseux, ajoutez 1 sachet de sucre vanillé petit à petit pour serrer les blancs. N'hésitez pas à laisser tourner le robot ou le fouet un moment pour que les blancs soient bien fermes.
- > Tamiser ensuite 150 g de sucre glace et 150 g de poudre d'amande directement au-dessus des blancs d'œuf. Les poudres doivent être bien fines.
- > Étaler 1,5 cm de préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et faites cuire à 180° durant 15 minutes.

Mousse à la mangue

Ingrédients :

5 œufs (les 5 jaunes qui ont été réservés)
Sucre : 100g
Lait : 1l
Gélatine : 12g
Purée de mangue : 200g
Crème entière (pour chantilly) : 300ml

Progression :

- > Fouetter 5 jaunes d'œuf avec 100 g de sucre jusqu'au blanchissement du mélange.
- > Faire chauffer 1 litre de lait et verser sur le mélange œufs/sucre et chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème devienne nappante.
- > Ajouter 12 g de gélatine égouttée (mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide en amont) et 200 g de purée de mangue.
- > Fouetter 300 ml de crème entière en chantilly bien ferme
- > L'incorporer dans la crème à la mangue.
- > Laissez refroidir dans des moules qui donneront la forme de la pièce principale de votre dessert.

Crème à la noix de coco

Ingrédients :

Crème entière (pour chantilly) : 200ml
Lait de coco : 30ml

Progression :

- > Réaliser une chantilly avec 200 ml de crème entière dans laquelle vous incorporerez 30ml de lait de coco et un peu de sucre (ajuster selon les goûts).



©Brad Pict - stock.adobecom

Tuiles à l'amande

Ingrédients :

2 œufs (les blancs)
Sucre : 75g
Farine : 20g
Beurre : 35 g
Poudre d'amande : 30g

Ajouter sur le dessus avant cuisson quelques amandes effilées si vous le souhaitez

Progression :

- > Battre 2 blancs d'œuf avec 75 g de sucre sans les faire monter.
- > Ajouter 20 g de farine, 35 g de beurre fondu et 30 g de poudre d'amandes et mélanger délicatement.
- > Disposer des petits tas ronds et réguliers sur du papier cuisson.
- > Cuire 10 minutes à 165°.
- Dès la fin de la cuisson, disposez chaque tuile sur un objet arrondi pour lui donner sa forme.

Caramel

Faire fondre 200 g de sucre à feu doux sans mélanger. Quand le caramel commence à prendre une couleur ambrée, le retirer du feu et verser 20 cl d'eau chaude. Remuer pour délayer.

Dressage

Sur une belle assiette, disposer un disque de biscuit dacquoise coupé à l'emporte pièce puis disposez votre mousse à la mangue sur celui-ci.

À la poche à douille, déposer la crème à la noix de coco à votre convenance, la tuile à l'amande et le caramel.



Rillettes de saumon frais

de Laurent Gentreau (cuisinier au restaurant scolaire Léon Berland)



©marysckin-stockadobe.com

Rillettes de saumon frais pour 10 Pers

Ingrédients :

Filet de saumon (non fumé) : 375g
Fromage frais « style Philadelphia ou Saint-Moret » : 150g
Échalotes : 50g
Ciboulette : 20g
Citron : 1 ou 2

Progression :

- > Faire cuire le saumon à la vapeur (ou en papillote avec un peu de citron et de thym ou à four sec à 200° avec un filet d'huile).
- Temps de cuisson environ 7 à 10 minutes en fonction de l'épaisseur de votre filet.
- > Mettre à refroidir.
- > Émincer finement vos échalotes et votre ciboulette, puis mélangez les à votre fromage frais.
- > Ajouter le jus de citron, quelques zestes et une pointe de piment à votre préparation.
- > Émietter le saumon grossièrement et mélangez le tout.
- > Rectifier l'assaisonnement selon votre goût, salez et poivrez.

Si vous voulez une texture plus crémeuse, rajouter un peu plus de fromage frais.

- > Réserver au frais.

Blinis

Temps de préparation 10 minutes
Temps de repos 30 minutes
Temps de cuisson 10 minutes

Ingrédients (pour 10 Blinis) :

Farine : 100g
Levure chimique : 5g
Sel : 1 pincée
Œuf : 1
Lait : 10 cl

Progression :

- > Dans un saladier mélanger la levure, la farine et le sel.
- > Ajouter l'œuf à l'aide d'un fouet puis progressivement le lait légèrement tiédi.
- > Couvrir et laisser reposer 30 minutes.
- > Dans une poêle faire fondre un peu de beurre à feu moyen, verser un peu de pâte et faire colorer 1 ou 2 minutes sur chaque face (ne pas écraser les blinis pour qu'ils restent moelleux).
- > Réserver.

Montage :

Dresser vos rillettes de saumon sur vos blinis et décorer d'une branche de ciboulette ou d'aneth - Les blinis peuvent être remplacé par du pain grillé

Déguster.



©Printemps - stockadobe.com



Chou - Croûte de Noël

par Philippe Redon, (restaurateur à Limoges)



Pour 10 personnes

Ingrédients :

Beurre demi-sel
1 l de lait cru
4 œufs
Levure
Baies de genièvre
Un bon poivre
Sel de mer
Poudre d'agar-agar
Farine type 55 : 250g
Sucre semoule
Huile de noix
Vinaigre de Xérès
1 chou pommé
2 têtes d'ail
3 gros oignons
Laurier
1kg d'échine de porc
1 saucisson à cuire
20g de poitrine fumée
1 bière ambrée

Progression :

1- La brioche (utiliser ces ingrédients : Farine : 250g - Levure de boulanger : 10g - Sucre : 10g de sucre - 3 œufs - 120 g de beurre salé en pomme)

- > Bien mélanger au préalable le sucre avec la levure, ajouter la farine, placer si possible l'ensemble dans un robot mélangeur et ajouter les œufs et le beurre.
- > Battre à vitesse moyenne jusqu'à décollage de la masse des bords du robot.
- > Si vous n'avez pas de robot, pratiquer l'opération dans un grand saladier, à la main, énergiquement. Placer ensuite la brioche au réfrigérateur.

2 - La cuisson de l'échine de cochon

- > Dans une cocotte, placer à froid l'échine côté gras et démarrer à feu moyen pour obtenir une belle coloration.
- > Réduire le feu pour conduire une cuisson très douce.
- > Saler, ajouter les baies de genièvre, le laurier, les têtes d'ail épluchées, l'oignon coupé en 4 et couvrir.
- > Cuire pendant 2 h à couvert.

3 - Le lait fumé

- > Verser en fouettant 1 litre de lait cru sur la valeur d'une cuillère à café d'agar-agar (2g). Faire ensuite bouillir en remuant avec 20 g de poitrine fumée.
- > Couvrir et laisser infuser jusqu'à refroidissement.

4 - Une fois l'échine et le saucisson cuits

- > Cuire le saucisson et le garder dans un endroit chaud.
- > Placer l'échine sur une planche à découper (garder le gras de cuisson pour un autre usage) et conserver précieusement l'ail et l'oignon compotés pendant la cuisson pour le dressage final.
- > Prélever de l'échine, le gras en périphérie et le placer dans la cocotte de façon à le colorer et le rendre croustillant.
- > Étaler la pâte à brioche en un carré de 5 mm d'épaisseur et placer dessus l'échine de façon à la rouler dedans.
- > Fermer hermétiquement les extrémités en les humectant d'eau froide avec un pinceau, puis préparer une dorure avec un œuf entier fouetté avec une pincée de sucre.
- > Badigeonner la brioche. Laisser reposer 30 minutes près du four puis enfourner à 180° pendant 20 minutes, jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

5 - Placer le lait fumé refroidi dans un syphon, au réfrigérateur

6 - Déglacer la cocotte avec un peu de vinaigre de xérès, puis ajouter la bière et laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

7 - Détailler les feuilles du chou vert en supprimant les côtes

- > Laver les feuilles et les éponger, puis les émincer le plus finement possible.
- > Les assaisonner de sel marin, d'un bon poivre, d'huile de noix et du vinaigre de Xérès.

8 - Dressage

- > Filtrer le jus fait avec la bière réduite et déposez-en une cuillère à soupe, au centre de chaque assiette.
- > Répartir le chou, une tranche d'échine en brioche, une tranche de saucisse, un peu d'oignon et d'ail de la cuisson de l'échine, confits, puis un morceau de lard croustillant.
- > Au dernier moment, bien remuer le syphon et en extraire la mousse.