

## **Tartelette croustillante aux herbes, purée d'échalote, gelée d'herbes et mousse de cornichon**

Pour 4 personnes

Fait par : BO -Tony Li

Le : Mars 2022

Source recette : Livres CDI ADM



### **1. CROUSTILLANT AUX HERBES.**

4 feuilles de brick  
50 gr de beurre doux  
1/20 botte de coriandre, estragon, ciboulette  
Pm Sel fin  
Pm Poivre du moulin

Avec un petit emporte-pièce, tailler des ronds de feuilles de brick.

Emincer finement les herbes et mélanger avec du beurre clarifié.

Monter le tout par deux couches et placer entre des mini emporte pièces.

Cuisson four 180°C, 10mn.

### **2. PUREE D'ECHALOTES.**

150 gr d'échalotes  
20 gr de beurre doux  
1 dl de vin blanc  
1 dl de fond blanc de volaille  
Pm Sel fin  
Pm Poivre du moulin

Emincer les échalotes.

Suer avec du beurre a feux doux , déglacer au vin blanc, réduire et mouiller avec un fond blanc.

Réduire le tout ont feux doux et mixer au blender pour avoir une purée très lisse

### **3. GELEE D'HERBES**

¼ de botte d'estragon  
¼ de botte de persil plat  
¼ de botte de coriandre  
¼ de botte d'estragon  
4 gr d'agar agar

Equeuter toutes les herbes.

Passer le tous dans la centrifugeuse.

Passer au chinois étamine.

Porter à ébullition et l'agar agar (4gr au litre) – bien faire bouillir avant de couler et laisser prendre.

Détailler à la forme souhaitée au moment du dressage

### **4. MOUSSE DE CORNICHONS**

1 dl de fond blanc de volaille  
100 gr de cornichons  
3 gr de Xanthane  
5 cl d'Aquafaba

Mixer les cornichons avec le fond blanc, Assaisonner. Incorporer le Xanthane (3 gr de Xanthane pour 100 g) , mixer, passer pour avoir un mélange lisse. Mettre en siphon et réserver au frais.

Monter l'Aquafaba comme des blancs en neige. L'ajouter à la mousse de cornichon pour 'adoucir et former une quenelle qui sera posée sur la purée d'échalotes

### **5. FINITION DRESSAGE**

Pm pousse de moutarde

Au centre de l'assiette poser la tartelette garnie de purée d'échalotes, de petits dés ou losanges de gelée d'herbes. L'ensemble recouvert d'une mousse de cornichons

**Accord mets et vins :**

*Champagne Brut Drappier Zéro Dosage*

**Carpaccio de bar – Poire et  
concombre, brunoise de citron  
confit - Nage verveine**

Pour 4 personnes

Fait par : BO -Niels Dupuy

Le : Mars 2022

Source recette : Livres CDI ADM

### 1. CARPACCIO DE BAR

1 kg de bar entier

Habiller et fileter le bar, dégorger les arêtes.  
(Rendement 50%). Portionner les carpaccios  
(80/100 gr par assiette)

Réaliser les couronnes et congeler.

### 2. GELEE DE BAR

#### Fumet de poisson

Pm Arêtes de poisson

50 gr d'échalotes

50 gr d'oignon

50 gr de céleri

50gr de blanc de poireau

1 bouquet garni

Gros sel

Poivre en grain

Utiliser les arêtes parfaitement dégorgees

Blanchir et écumer, ajouter la garniture  
aromatique émincée. Laisser cuire 20 mn à  
frémissement. Passer sans fouler.

Refroidir.

#### Clarification

200 gr de filet de poisson

4 blancs d'œuf

50 gr d'échalotes

50 gr de poireau

50 gr de céleri branche

Verveine fraîche

Hacher le filet de poisson et émincer finement  
les légumes de la garniture aromatique.  
Mélanger ensemble.

Ajouter dans le fumet refroidi et porter à  
ébullition tout en vannant jusqu'à la formation  
d'un chapeau, poser les feuilles de verveine et  
arroser pour infuser. Laisser cuire à  
frémissement 20-25mn.

Passer à la mousseline sans fouler.

Répartir 2/3 pour la nage verveine et 1/3 pour la

#### Gelée verveine

50 cl consommé de poisson

10 feuilles de gélatine

Ramollir les feuilles de gélatine à l'eau froide  
Ajouter au consommé chaud, faire fondre,  
passer au chinois et couler sur plaque ou moule  
en fonction de la forme souhaitée. Laisser  
prendre et découper au moment du service

### 3. NAGE VERVEINE

30 cl de consommé de poisson

Pm bouquet de verveine fraîche

Ajouter la verveine et laisser infuser.

Passer au chinois étamine et réserver au chaud  
pour le service.

### 4. FINITION -DECOR

4 citrons confits

500 gr de concombre

300 gr de poire

100 gr de citron jaune

100 gr de faisselle

Eplucher et tailler les concombres, poires,  
citrons confits en fine brunoise. Conserver dans  
un jus de citron.

Disposer régulièrement et harmonieusement  
l'ensemble sur la couronne de bar

Ajouter la gelée.

Verser la nage chaude en salle devant le client.

#### Accords mets et vins :

*Jura - L'Étoile Domaine Sainte-Marie,*

*"Ensemblage" 2018*

#### Réalisation citron confit maison

1 kg de citron bio non traité

100 gr de sel fin

0,5l d'huile d'olive

*Laver, éponger les citrons. Les entailler sur les côtés  
ou les tailler en tranches épaisses Les frotter au sel.*

*Mettre à dégorger 12h. Bien les égoutter.*

*Les ranger dans un bocal hermétique. Couvrir  
d'huile d'olive. Conserver dans un droit frais et sec à  
l'abri de la lumière pendant un mois avant de  
déguster.*

**Pigeon fumé et rôti – Jus au cassis**  
**Mousseline pomme de terre fumée**  
**au lard**  
**Chips de carottes et tuile de**  
**sarrasin**  
**Pain aux noix toasté**

Pour 4 personnes  
Fait par :  
BO - Hemart Camille  
Le : Mars 2022  
Source recette :  
Livres CDI ADM



### 1. PIGEONS ROTIS FUMES

4 pigeons de 300/400 gr  
1 dl d'huile d'olive  
PM Sel fin, poivre du moulin  
Pm Sciure de hêtre

Habiller, découper les cuisses du pigeon, laisser les filets sur le bateau

Concasser et bien dégorger les carottes  
Assaisonner et rissoler les filets de pigeons, les rissoler rapidement. Les fumer à froid dans un fumoir pendant 30/40 mn. Mettre en sac sous vide.

Pour le service, réchauffer au thermoplongeur à 55°C

### 2. JUS DE PIGEON AU CASSIS

Pm Cuisses et carcasses de pigeons  
50gr de carotte  
50gr d'échalotes  
50 gr de céleri branche  
30 gr de tomate concentrée  
1 dl de vin rouge  
1 bouquet garni  
2 gousses d'ail  
Pm poivre en grain  
5 cl de crème de cassis ou 50gr de pulpe

Rissoler les carcasses et parures au four, ajouter le concentré de tomate, puis la Garniture aromatique taillée en petite mirepoix de 0,5 cm ; bien suer  
Dégraisser, pincer les sucs et déglacer au vin rouge  
Rassembler le tout dans un récipient haut, mouiller à hauteur, ajouter BG, ail et poivre. Laisser cuire à frémissement 1h30 2h. passer au chinois et rectifier assaisonnement et texture. Ajuster légèrement avec la pulpe ou crème de cassis.

### 3. PUREE DE POMME DE TERRE FUMEE

600 gr de pomme de terre à chair ferme  
Pm Sciure de hêtre

200 gr de beurre demi-sel  
5 cl crème  
Pm sel fin  
Pm Poivre blanc

Laver les pommes de terre, Les cuire sur un lit de gros sel pendant 30-40min à 160°C.

Les fumer 20 à 30 mn ensuite dans un rondeau avec couvercle avec un lit de sciure au fond.

Récupérer la pulpe de pomme de terre à chaud, passer au presse purée. La mélanger avec le beurre en pommade. Si la purée tranche la remonter avec un trait de crème chaude. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse.

### 4. NAVETS : Purée et disques glacés

1 kg de navet long  
50gr de beurre  
1 dl de crème  
Pm Poivre blanc moulu, sel fin

Laver et éplucher les navets, Tailler en rondelles d'un cm d'épaisseur puis ensuite à l'emporte-pièce uni. Les glacer à brun dans un rondeau avec de l'eau, du sucre et du beurre.

Cuire toutes les parures pour réaliser une purée  
Passer et crémier afin d'obtenir une texture lisse.

### 5. FINITION

20 gr de pignons de pin torréfiés

#### Chips de légumes

Laver et éplucher les carottes decouleur Tailler en chips à la mandoline les carottes  
Cuire au four à 120/130° sur Silpat avec de l'huile d'olive et du sel

#### Tuile de sarrasin

100 + 25 gr de sarrasin en graine  
Torréfier au four ou à la poêle 25gr de sarrasin  
Cuire à l'eau salée 100 gr de sarrasin, le mixer pour avoir une texture fine. Étaler la préparation sur un Silpat  
Saupoudrer de sarrasin torréfié et cuire au four jusqu'à coloration

### 6. DRESSAGE

Sortir les pigeons du thermoplongeur et bien les égoutter.

Assembler l'assiette avec toutes les garnitures et jus bien chauds

Accompagner d'une saucière de jus.

#### *Accords mets et vins :*

*Côtes du Roussillon Villages Tautavel Domaine Val de Ray "Séduction" 2014*

# Quintessence framboise chocolat

Pour 10 personnes  
Fait par :  
SJ – Elèves MCCDR  
Le : mars 2022  
Source recette :  
Livres CDI ADM



## 1. SABLE AU CHOCOLAT

84 gr de beurre pommade  
28 gr de sucre semoule  
68 gr de cassonade  
6 gr de fleur de sel  
96 gr de farine T55  
16 gr de poudre de cacao non sucrée  
2 gr de poudre à lever

Mélanger délicatement tous les ingrédients pour avoir un ensemble homogène.  
Emiettez et cuire à 160°C pendant 10min.  
Réservez pour le dressage

## 2. CREMEUX CHOCOLAT

166 gr de lait entier : 166g  
166 gr de crème entière UHT  
42 gr de sucre semoule  
50 gr de jaune d'œuf  
25 gr de pâte de cacao  
100 gr de chocolat noir 65%

Réaliser une crème anglaise et verser sur le chocolat pour le faire fondre. Passer au chinois, refroidir et réserver au frais pour avoir une texture crémeuse et ainsi faire une quenelle au dressage.

## 3. COMPOTEE DE FRAMBOISES

300 gr de brisures de framboise surgelées  
20 gr de sucre glace  
6 gr de pectine  
4 gr de purée de citron (ou 1 jus de citron)

Tamiser la pectine avec le sucre  
Chauffer et brisures de framboises, ajouter la pectine et la purée de citron.  
Donner une ébullition puis mixer grossièrement

## 4. GAVOTTES

166 gr de sucre semoule  
83 gr d'œuf entier  
61 gr de farine T55  
18 gr de poudre de cacao non sucrée  
3 gr de sel fin  
83 gr de beurre doux  
83 gr de lait ½ écrémé UHT

Blanchir les œufs et le sucre  
Ajouter la farine, le cacao et le sel tamisés.  
Puis ajouter le lait et le beurre fondu.  
Laisser mûrir une nuit  
Cuire à 180° en façonnant selon la forme nécessaire.

## 5. MOUSSE AU CHOCOLAT

60 gr de jaune d'œuf  
25 gr d'œuf entier  
37 gr de sucre semoule  
12 gr d'eau  
55 gr de lait ½ écrémé  
175 gr de chocolat noir 65%  
200 gr de crème entière UHT

### Appareil à bombe :

Réaliser un sucre cuit à 121°  
Verser progressivement sur les œufs et battre jusqu'à refroidissement

Faire fondre le chocolat, verser le lait bouillant dessus.

Ajouter à l'appareil à bombe  
Puis ajouter la crème montée délicatement.  
Réserver au frais

## 6. SORBET FRAMBOISE

1 citron vert (50 gr)  
250 gr de purée de framboises  
16 gr de glucose déshydraté  
16 gr de dextrose  
91 gr de sucre semoule  
150 gr d'eau  
2 gr de super Neutrose:

Faire chauffer la purée de framboises, l'eau et le sucre à 40°C

Ajouter les poudres, réaliser une ébullition et ajouter le jus de citron vert (12 gr).  
Turbiner et réserver au frais

## 7. FINITION ET DRESSAGE

Sur assiette avec la quenelle de glace au dernier moment

### Accords mets et vins :

Banyuls    Domaine    Coume    Del    Mas  
"Quintessence" 2019