

Menu de Fête

2012



Tome 5



Soupe de poissons

Pour : 12 personnes / Durée : 2h30

*6 oignons
1 tête d'ail
Huile olive
1 bulbe de fenouil frais
1 botte de poireaux
1 branche de céleri
3 cs. de concentré de tomates
4 kg d'arêtes de poissons
1 gros bouquet garni
Piment de Cayenne
Safran
Sel
Poivre
1 poignée de fenouil en grains
10 litres d'eau*

Garniture :

*1 baguette de pain
2 gousses d'ail
Gruyère ou emmental râpé
Rouille*





1/ Préparer tous les ingrédients



3/ Concasser les arêtes de poissons. Les rajouter aux légumes



5/ Mouiller à hauteur et laisser cuire 1h30 à 2h.



7/ Faire dorer le pain



9/ Mixer la préparation pour obtenir un consistance la plus fine



2/ Faire suer les oignons et ajouter le poireau, le céleri et l'ail



4/ Ajouter le concentré, le bouquet garni et le fenouil



6/ Frotter la baguette de pain avec une gousse d'ail



8/ Passer les arêtes et le jus au moulin à légumes



10/ Ajouter en dernier lieu le safran. Rectifier l'assaisonnement

Pour réaliser cette recette de soupe de poissons, commencer par préparer tous les ingrédients.

Eplucher et émincer les oignons. Les faire suer à l'huile d'olive. Remuer de temps en temps afin d'éviter aux oignons d'accrocher au fond du faitout.

Ajouter les poireaux et le céleri émincés grossièrement, la tête d'ail coupée en deux et le bulbe de fenouil coupé en morceaux.. Bien mélanger.

Concasser les arêtes de poissons. Les rajouter aux légumes. Laisser suer tout en remuant de temps en temps. Ajouter le concentré de tomates, le bouquet garni les grains de fenouil.

Mouiller à l'eau à hauteur.

Assaisonner de sel fin et de poivre et piment d'Espelette. Laisser cuire 1h30 à 2h00 à frémissement.

Frotter la baguette de pain avec une gousse d'ail. Tailler la baguette en tranches d'un demi centimètre d'épaisseur. Disposer les tranches de pain sur une grille et les faire dorer à la salamandre ou au grill du four.

Lorsque la soupe de poissons est cuite, passer les arêtes et le jus au moulin à légumes. D'où l'importance de concasser les arêtes en menus morceaux au début de la recette, afin de faciliter cette opération.

Bien presser pour récupérer le maximum de jus et de chair. Une fois bien pressées, jeter les arêtes restantes. Faire ainsi avec toute la soupe de poissons afin d'obtenir un jus épais.

Mixer la préparation au mixeur plongeant pour obtenir un consistance la plus fine possible.

Ajouter en dernier lieu le safran. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir bien chaud accompagné de croûtons aillés, fromage râpé et d'une rouille.

Raviole farcie aux pleurotes

Pour : 4 personnes / Durée : 45 min.

Pâte à raviole :

250 g de farine
6 g de sel fin
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs

Farce :

150 g de beurre
5 cl d'huile d'olive
100 g d'oignons
100 g d'échalotes
1 kg de pleurotes hachés
200 g de blanc de poulet cuit
20 cl de lait froid
100 g de jambon blanc
5 cl de vin blanc sec
3 tranches de pain de mie
1 œuf entier
Origan
Jus de citron
Sel
Poivre

Sauce :

2 échalotes
2 gousses d'ail
4 tomates (3 + 1)
8 cl de vin blanc sec
20 cl de crème fleurette
Huile d'olive
Sel fin
Piment d'Espelette





1/ Préparer la farce



2/ Élaborer la pâte à raviole



3/ Abaisser la pâte au laminoir



4/ Déposer la valeur d'une noix de farce sur la pâte



5/ Dorer les contours au jaune d'œuf



6/ Découper les ravioles à l'aide du découpoir



7/ Préparer la sauce



8/ Au bout de 10 minutes de cuisson, mixer la préparation



9/ Passer la préparation au tamis ou à la passoire fine



10/ Pocher les ravioles dans l'eau bouillante salée 10 minutes environ

Pour réaliser cette recette de raviole farcie, commencer par préparer tous les ingrédients.

Ciseler finement les oignons et les échalotes. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle. Ajouter l'oignon et l'échalote. Laisser suer quelques minutes en remuant fréquemment.

Éplucher, laver rapidement et hacher les champignons. Les passer au jus de citron afin d'éviter qu'ils noircissent. Ajouter les champignons. Faire revenir en remuant souvent jusqu'à évaporation complète de l'humidité. Ajouter le blanc de poulet et le jambon blanc haché. Parfumer à l'origan. Déglacer au vin blanc, laisser réduire et tiédir.

Débarrasser la farce dans un récipient froid. Ajouter enfin le pain de mie préalablement trempé dans du lait et égoutté, l'œuf entier. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

Pâte à raviole : Disposer la farine en fontaine dans la cuve du batteur. Ajouter le sel fin, les œufs entiers et les jaunes. Pétrir rapidement au crochet. Fraiser la pâte avec la paume de la main. Couvrir avec un torchon et laisser poser au frais. Abaisser la pâte au laminoir.

Prendre un morceau de pâte de la taille d'une petite orange. Aplatir cette boule de pâte entre les doigts. Positionner le bouton rotatif du laminoir de la machine à pâtes sur 9 (la graduation la plus élevée). Fariner légèrement les rouleaux du laminoir et introduire le morceau de pâte.

Lorsque vous êtes au cran n°5, continuer comme précédemment en veillant à plier la pâte en deux avant de la réintroduire dans le laminoir. Abaisser la pâte jusqu'à l'épaisseur désirée, l'idéal étant le cran n° 2 ou 3 maximum pour des ravioles.

Positionner la bande de pâte sur le plan de travail.

Déposer la valeur d'une noix de farce sur la pâte en la positionnant en quinconce. Dorer les contours au jaune d'œuf. Déposer par dessus une seconde bande de pâte à raviole.

Bien faire adhérer les 2 couches de pâte entre elles en veillant à ne pas laisser de poche d'air.

Découper les ravioles à l'aide du découpoir prévu à cet effet.

Détacher les ravioles délicatement et retirer l'excédent de pâte. Faire de même avec toutes les ravioles.

Sauce : Faire suer l'échalote dans un peu d'huile d'olive, ajouter l'ail haché. Prélever la chair des tomates. Détailler les pétales de tomate obtenues en dés. Réserver. Déglacer au vin blanc. Faire réduire. Crémier la préparation avec la crème fleurette. Ajouter 1/3 des dés de tomates. Au bout de 10 minutes de cuisson à feu moyen, mixer la préparation au mixeur plongeant.

Passer la préparation au tamis ou à la passoire fine en foulant pour bien extraire le jus. Ajouter le 1/3 de tomates en dés restant. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud. Pocher les ravioles dans une eau bouillante salée, pendant 10 minutes environ. Dresser à l'assiette en nappant les ravioles de sauce chaude. Dresser le restant de sauce à part en saucière.

Dodine de foie gras et canard en aiguillettes

Pour : 6 personnes / Durée : 2h30

1 canard
100 g de crêpine
1 foie gras de 500 g

Garnitures :

10 navets
3 pommes fruits
1 betterave rouge

Sauce :

75 cl de vin rouge
50 cl de porto blanc
6 échalotes
1 gousse d'ail
Thym
Laurier

Autres éléments :

1 œuf
50 cl de crème fleurette (liquide)
200 g de graisse de canard
100 g de miel
100 g de beurre

Gastrique :

1 orange
20 g de sucre
3 cl de vinaigre

Farce :

3 figues sèches
3 abricots secs
1 botte de persil
150 g de poitrine de porc

Epices :

5 g de cardamome
5 g de coriandre
5 g de poivre





1/ Préparer le gratin pour la garniture



3/ Élaborer la farce



5/ Préparer les dômes



7/ Démarrer la sauce



9/ Déballer la dodine et la couper délicatement en tranches



2/ Désosser le canard



4/ Émincer les navets et les pommes



6/ Cuire à feu moyen, à la poêle, les filets



8/ Réaliser la gastrique, passer le fond de canard et monter au beurre



10/ Démouler le dôme de navet et le disposer sur une assiette chaude

Pour réaliser cette recette de dodine de foie gras et canard en aiguillettes, commencer par préparer tous les ingrédients.

Eplucher 6 navets et 1 betterave et les émincer à la mandoline. Ranger par couche successive dans un plat à gratin. Assaisonner de thym, laurier, ail, sel, poivre. Crémier à hauteur et faire cuire 1 heure à 1h30 à four doux (150°C).

Désosser le canard en retirant toute la carcasse. Réserver de côté la carcasse pour la confection du jus. Prélever les 2 cuisses, les 2 ailes (manchons) et les 2 filets. Désosser les cuisses en totalité. Retirer la peau et passer la chair au hachoir, à la grosse grille avec la poitrine de porc fraîche, un peu d'épices, 1/4 de fruits secs, 1/2 œuf et le persil haché. Bien mélanger et réserver au frais.

Etaler la moitié de la farce en formant un boudin légèrement aplati. Disposer les lobes de foie gras dénervés. Recouvrir du restant de farce et rouler l'ensemble dans la crêpe afin de réaliser un boudin.

Envelopper enfin la dodine dans le papier sulfurisé. Rôtir au four chaud pendant 20 à 25 minutes. Au terme de la cuisson, laisser reposer les dodines 15 minutes minimum. Garder au chaud.

Avec les 4 navets restants réaliser des lamelles à l'aide d'une mandoline. Couper les pommes en deux et prélever dans chacune des moitiés un cylindre à l'aide d'un emporte pièce rond Ø 4,5 cm environ.

Retirer le côté peau et à l'aide de la mandoline, émincer en lamelles de 2 à 3 mm. Faire sauter ces lamelles (pommes + navets) à la poêle à la graisse de canard.

Chemiser les moules demi-sphères inox avec les lamelles de navets et les lamelles de pommes, en alternance. A l'aide d'un emporte pièce uni Ø 8 cm environ, prélever des morceaux de gratin à la betterave et au navet. Les disposer dans les dômes.

Cuire à feu moyen, à la poêle, les filets sur la peau pendant 8 à 10 minutes selon la grosseur. Badigeonner de miel à l'aide d'un pinceau et saupoudrer d'épices, puis passer au four quelques minutes le temps de laquer le tout. Réserver au chaud.

Sauce : Faire suer les carcasses de canard à la graisse de canard. Ajouter les échalotes ciselées. Dégraisser et déglacer au porto blanc. Mouiller au vin rouge. Laisser cuire doucement pendant 45 minutes à 1 heure. Réaliser une gastrique avec le jus d'orange le sucre et le vinaigre.

Lorsque le mélange est à l'état de caramel passer le fond de canard précédemment réalisé sur cette gastrique (attention aux éclaboussures). Faire réduire 15 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Monter au beurre en l'incorporant délicatement. Réserver au bain-marie.

Dressage : Déballer la dodine du papier sulfurisé et la couper délicatement en tranches. Démouler le dôme de navet et le disposer sur une assiette chaude. Emincer les filets de canard et les placer harmonieusement sur l'assiette. Napper l'assiette de sauce.

Omelette norvégienne

Pour : 6 personnes / Durée : 1 h 30

*1 litre de glace à la vanille
1/2 litre de sorbet fraises
1/4 de litre de sirop à 30°
Rhum ou Grand-Marnier*

Génoise :

*3 œufs
90 g de sucre en poudre
90 g de farine*

Meringue Italienne:

*3 blancs d'œufs
100 g de sucre
25 g de glucose
5 cl d'eau*





1/ Préparer la génoise



2/ Sortir la génoise du four et découper 3 rectangles



3/ Aromatiser le sirop à 30° avec l'alcool de votre choix



4/ Disposer au fond du moule, une bande de génoise



5/ Mouler la glace à la fraise sur le fond du moule



6/ Disposer une bande de génoise. Puncher la génoise avec le sirop



7/ Mouler la glace à la vanille et disposer une bande de génoise



8/ Préparer la meringue italienne



9/ Masquer la surface du gâteau



10/ Dorer uniformément la meringue.

Pour réaliser cette recette d'omelette norvégienne, commencer par préparer tous les ingrédients.

Génoise : Dans un cul de poule, casser les œufs entiers et rajouter le sucre en poudre. Blanchir la préparation au fouet. Mettre le cul de poule au bain-marie et monter la préparation au ruban. L'appareil doit doubler de volume et devenir jaune pâle. A ce stade, retirer le cul de poule du bain-marie et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter la farine tamisée délicatement avec une spatule. Le mélange doit se faire en douceur pour ne pas faire retomber la préparation. Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé légèrement graissé. Etaler la pâte avec une spatule coudée. Cuire à four chaud, 180°C, jusqu'à ce que le génoise soit bien dorée.

Pendant ce temps, chemiser un moule à cake de papier sulfurisé. Sortir la génoise du four et découper 3 rectangles de pâte aux dimensions du moule à cake.

Aromatiser le sirop à 30° avec l'alcool de votre choix.

Montage : Disposer au fond du moule, une bande de génoise. La puncher avec le sirop à 30° parfumé au Rhum ou au Grand-Marnier à l'aide d'un pinceau.

Mouler la glace à la fraise sur le fond du moule, jusqu'à mi-hauteur. Disposer une bande de génoise. Puncher la génoise avec le sirop à 30° parfumé au Rhum ou au Grand-Marnier. Puis à nouveau la glace à la vanille. Lisser la surface.

Pour finir disposer une bande de génoise. Puncher la génoise avec le sirop à 30° parfumé au Rhum ou au Grand-Marnier. Rabattre la feuille de papier sulfurisé et laisser durcir au congélateur.

Préparer la meringue italienne. Pour cela, monter les blancs en neige ferme. Ajouter le sucre cuit à 121°C (sucre + glucose) et battre jusqu'à complet refroidissement. Démouler le bloc de glace. Retirer le papier sulfurisé.

Masquer la surface du gâteau ainsi que les côtés de façon à former un pain rectangulaire. Décorer le gâteau de meringue à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée.

À l'aide d'un chalumeau, faire dorer uniformément la meringue.

Réserver au congélateur jusqu'au moment du service. La tradition veut que l'omelette norvégienne soit arrosée d'alcool flambé (Grand-Marnier, Rhum, Cointreau, selon le goût) juste avant de la servir.

Ce livret de recettes vous est offert par :

Matériel de cuisine - Art de la table - Vêtements - Librairie - Gastronomie - Recettes