

# *Menu de Fête des Chefs*



Tome 7



*Meilleur du chef.com*

# Homard de nos côtes, vin chaud aux fleurs d'hibiscus et choux d'hiver

*by Fabrice Idiart*



*Pour : 2 personnes / Durée : 2 heures*

*1 beau homard de 900 g environ*

*Beurre de homard :*

*125 g de beurre*

*10 g de fleurs d'hibiscus séchées*

*Vin chaud :*

*1/2 litre de vin rouge ordinaire*

*5 cl de vinaigre balsamique*

*100 g de sucre en poudre*

*2 g de cardamome*

*1 bâton de cannelle*

*1 anis étoilé (badiane)*

*10 g de fleurs d'hibiscus séchées*

*1 g de poivre Voatsiperitefy*

*1/2 gousse de vanille*

*10 g de gingembre frais*

*Court-bouillon :*

*1 feuille d'algue Kombu*

*Eau*

*Gros sel*

*Piment d'Espelette*

*Purée aux choux :*

*1 petit chou-fleur soit 400 g*

*6 choux de Bruxelles soit 100 g*

*225 g de chou romanesco*

*150 g de lait*

*150 g de crème fleurette*

*Tempura de homard :*

*50 g de farine à tempura*

*60 g d'eau*

*40 g de chapelure chinoise Panko*

*Autres éléments :*

*Sel fin*

*Poivre du moulin*

*Piment d'Espelette*

*Fleur de sel*

*Quelques glaçons*



1/ Préparer le vin chaud



2/ Préparation des choux



3/ Cuire le homard



4/ Beurre de homard



5/Décortiquer le homard



6/ Passer au chinois le vin chaud et le beurre de homard



7/ Réaliser la purée de choux



8/ Pinces de homard en tempura



9/ Faire suer le chou et ajouter les coudes de homard



10/ Dresser



Préparation du court-bouillon : Dans une grande casserole d'eau froide, ajouter la feuille d'algue Kombu coupée en gros morceaux. Ajouter deux belles pincées de gros sel ainsi que deux belles pincées de piment d'Espelette. Porter à ébullition et baisser le feu pour maintenir un frémissent.

Vin chaud : Dans une casserole, verser le sucre en poudre. Ajouter 10 g de fleurs d'hibiscus séchées (qui vont apporter de l'acidité) le poivre sauvage de Madagascar «Voatsiperitely» l'anis étoilé appelé également badiane. Couper en deux une demi-gousse de vanille. En extraire les grains avec la lame d'un couteau et les ajouter dans la casserole aux autres épices. Ajouter enfin le bâton de cannelle. Peler le morceau de gingembre frais et le rajouter coupé en morceaux au restant. Démarrer la cuisson à sec, à feu moyen afin d'obtenir un sucre cuit épicé dont il faudra stopper la cuisson dès que celui-ci commencera à caraméliser. Déglacer avec le vin rouge. Porter à ébullition et faire flamber. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

Préparation des choux : Retirer les feuilles vertes du chou-fleur. Prélever avec la pointe d'un couteau 1/3 du chou-fleur en sommités. Réserver de côté. Découper en gros bouquets les 2/3 restants et les mettre dans une casserole. Faire de même avec le chou romanesco. Commencer par prélever 1/3 en sommités et découper les 2/3 restants en gros bouquets. Les mélanger au chou-fleur. Ajouter le lait et la crème fleurette. Saler au gros sel. Porter à ébullition et cuire à feu moyen jusqu'à cuisson complète des choux. Retirer les premières feuilles abimées des choux de Bruxelles. Prélever quelques pétales bien vertes et régulières des choux de Bruxelles. Réserver. Couper le restant des choux de Bruxelles en deux et les émincer finement. Les ajouter aux sommités précédemment préparées.

Cuisson du homard : Plonger le homard vivant dans le court-bouillon frémissant préalablement préparé. Le faire pocher 3 minutes. Au bout de ces 3 minutes, le retirer du court-bouillon et le plonger dans un récipient rempli d'eau froide et de glaçons. Arracher les 2 pinces du corps du homard et les remettre en cuisson 5 minutes de plus dans le court-bouillon.

Beurre de homard : Séparer la tête du corps du homard. Ouvrir la tête en deux avec les doigts en séparant le côté tête et le côté pattes. Couper le restant au couteau en menus morceaux. Mettre tous ces morceaux dans une petite casserole avec le restant de fleurs d'hibiscus séchées (soit 10 g) et le morceau de beurre. Faire chauffer à feu doux pour faire fondre le beurre. Mélanger régulièrement de façon à bien imprégner les carcasses de homard, de beurre. Au terme de la cuisson des pinces, les retirer et stopper la cuisson dans un bol d'eau glacée. Ne pas jeter le court-bouillon. Casser la carapace en appuyant fortement sur la queue du homard. La retirer délicatement anneau après anneau. Le but étant de récupérer une queue intacte en un seul morceau. Couper la queue en deux dans le sens de la longueur. Retirer le boyau central. Réserver.

Séparer les pinces de homard des coudes. Casser la carapace des pinces en tapant avec le dos de la lame d'un gros couteau et les décortiquer délicatement avec les doigts sans les abîmer. Réserver avec les 2 moitiés de queue. Le vin chaud est réduit. Passer la préparation sirupeuse obtenue à la passoire fine ou au chinois étamine. Déglacer la casserole de cuisson au vinaigre balsamique réduire à nouveau et ajouter le jus obtenu filtré au restant du vin chaud. Avec une cuillère afin de bien extraire tous les arômes. Réserver au chaud.

Décortiquer les coudes du homard. Pour cela utiliser un ciseau à poisson pour pouvoir découper facilement la carapace. Les couper en petits morceaux. Réserver. Mixer finement le beurre de homard. Passer à la passoire fine ou au chinois étamine en fouillant afin de récupérer le maximum de saveurs. Réserver. Blanchir les feuilles de chou de Bruxelles dans le court-bouillon frémissant, pendant 10 à 15 secondes. Les récupérer avec une écumoire et les plonger immédiatement dans une eau glacée pour fixer la couleur. Egoutter et réserver. Lorsque les choux sont cuits dans le lait et la crème, verser le mélange dans la cuve du mixer et mixer finement jusqu'à l'obtention d'une purée très fine. Rectifier l'assaisonnement. Pinces de homard en tempura : Détendre la farine à tempura avec 60 g d'eau. Bien mélanger au fouet pour éviter la formation de grumeaux. Tremper les pinces de homard dans le préparation à tempura bien égoutter pour retirer l'excédent puis les passer dans la chapelure chinoise Panko. Plonger les pinces panées dans le bain de friture chauffée à 180°C et laisser dorer sur les 2 faces. Au terme de la cuisson, égoutter sur un papier absorbant.

Chauffer la moitié du beurre de homard dans une poêle. Ajouter les sommités de choux et le chou émincé et les faire suer tout doucement en les imprégnant bien de ce beurre. Ajouter les coudes de homards et 1 à 2 cuillerées à soupe de vin chaud réduit. Bien mélanger. Réserver au chaud. Dans une petite casserole, faire chauffer l'autre moitié de beurre de homard. Ajouter les 2 moitiés de queue de homard, 1 cuil. à soupe de vin chaud réduit et les faire réchauffer tout doucement en les remuant délicatement.

Dresser ce plat sur assiette ronde blanche. Disposer sur le fond de l'assiette les sommités de choux. Intercaler des petites quenelles de purée de chou. Disposer une feuille de chou de Bruxelles sur chaque quenelle de purée et répartir la sauce au vin par touche. Terminer en disposant une demi queue de homard saupoudrée de fleur de sel et une pince de homard en tempura dans l'assiette. Servir immédiatement !

# Ris de veau croustillant, pissalat d'anchois

*by Alexandre Bousquet*

*Pour : 4 personnes / Durée : 2 heures*

*500 g de ris de veau  
150 g de beurre de cacao Mycryo  
1 ou 2 sucrones  
Quelques amandes émondées  
Quelques olives noires  
Huile d'olive  
Vinaigre balsamique  
Vinaigre blanc*

*Pissalat d'anchois :*

*150 g d'anchois  
1 clou de girofle  
5 g de marjolaine  
2 g de thym  
2 g de «4 épices»  
1 g de fenouil en grains  
1 jus de citron  
Huile d'olive  
Sel  
Poivre*





1/ Préparer les ingrédients



3/ Peler les ris de veau



5/ Assaisonner les anchois



7/ Passer les ris de veau dans le beurre de cacao Mycryo



9/ Mettre le pissalat d'anchois avec un pinceau



2/ Faire dégorger les ris de veau 12 heures



4/ Prélever délicatement les filets d'anchois pour les mixer



6/ Mixer les anchois



8/ Les saisir dans une poêle



10/ disposer 4 à 5 feuilles de sucrine, puis les ris de veau

Pour réaliser cette recette de ris de veau croustillant au pissalat d'anchois, commencez par préparer tous les ingrédients.

Faire dégorger les ris de veau 12 heures dans de l'eau claire et du vinaigre blanc puis les rincer abondamment. Les blanchir, départ eau froide salée pendant 3 à 4 minutes selon la taille du ris. Egoutter puis les peler (enlever la fine pellicule blanche autour des ris). Réserver.

Pissalat d'anchois : Prélever délicatement les filets d'anchois et les placer dans la cuve du mixeur. Dans le cas d'anchois frais, lever les filets, les mettre au sel pendant quelques heures, les faire tremper dans de l'eau quelques minutes et les sécher avant de les mixer.

Ajouter le clou de girofle le thym et la marjolaine effeuillés, le 4 épices, le fenouil en grains, le jus de citron et un trait d'huile d'olive.

Mixer jusqu'à obtention d'une consistance lisse et épaisse. Réserver.

Cuisson des ris :

Assaisonner les ris sur toutes les faces avec du sel fin et du poivre du moulin. Passer les morceaux de ris de veau dans le beurre de cacao Mycryo préalablement tamisé. Bien enrober les ris de beurre de cacao Mycryo sur toutes les faces.

Les saisir dans une poêle à revêtement anti-adhérent chaude. Lorsque les ris sont dorés les retourner pour faire dorer la seconde face.

Dresser à l'assiette, mettre le pissalat d'anchois avec un pinceau de façon généreuse puis disposer 4 à 5 feuilles de sucrine, puis les ris de veau (compter 80 à 100 grammes de ris par personne pour une entrée). Parsemer de quelques brisures d'amandes émondées et de moitié d'olives noires. Terminer avec un trait d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Manger de suite !



# Comme un Mont Blanc, chocolat - marron - pruneaux - armagnac

by Cédric Béchade

Pour : 8 personnes / Durée : 3 heures

## Glace marron glacé :

1/2 litre de lait entier  
225 g de crème fleurette  
55 g de lait en poudre  
50 g de sucre en poudre  
38 g de sucre inverti (ou trimoline)  
310 g de crème de marrons de l'Ardèche  
7 g de sucre vanillé  
7 g de stab 2000 (stabilisateur)

## Mousse marron glacé :

125 g de lait entier  
125 g de crème fleurette  
25 g de sucre en poudre  
50 g de jaunes d'œufs  
200 g de crème de marrons de l'Ardèche  
2,5 feuilles de gélatine  
150 g de crème fouettée

## Sauce au chocolat :

25 cl de lait  
65 g de crème fleurette  
75 g de couverture de chocolat guanaja  
20 g de pâte de cacao (facultatif)  
25 g de vergeoise brune  
8 g de vinaigre de miel

## Granité armagnac : (à faire la veille)

1/4 de litre de jus d'orange  
1/4 de litre de thé (5 g de thé)  
75 g de sucre en poudre  
10 cl d'armagnac

## Meringue aux noix de pécan :

150 g de blancs d'œufs  
150 g de sucre en poudre  
150 g de sucre glace  
100 g de cerneaux de noix de pécan

## Chantilly pruneaux :

400 g de crème fleurette  
250 g de pruneaux dénoyautés  
20 cl de jus d'orange  
2 cl d'armagnac  
1 g de cardamome en poudre

## Finition :

Crispearls



1/ Préparer les ingrédients



2/ Préparer la glace

3/ Réaliser la mousse marron glacé



4/ Préparer la sauce au chocolat



5/ Élaborer le granité à l'armagnac



6/ Préparer la meringue aux noix de pécan



7/ Coucher la meringue en spirales et en petites pointues



8/ Préparer la Chantilly pruneaux



9/ Verser la préparation obtenue dans la cuve du siphon



10/ Dresser



Pour réaliser la recette «comme un mont blanc, chocolat - marron - pruneaux - armagnac, commencez par préparer les ingrédients de la «glace marron glacé».

Dans une casserole, mélanger le lait entier, la crème fleurette, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la crème de marrons, le lait en poudre (type Régilait), le stab 2000 et enfin le sucre inverti appelé également trimoline. Bien mélanger au fouet et cuire à 85°C. Pour contrôler la cuisson, il est préférable d'utiliser un thermomètre, ici à visée laser. Passer la préparation au chinois puis laisser refroidir en remuant régulièrement au fouet. Verser la préparation dans la turbine à glace et sangler 30 minutes environ. Lorsque la glace est prise, la débarrasser dans un récipient et conserver au congélateur.

Mousse marron glacé : Préparer tous les ingrédients. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Verser le lait et la crème fleurette dans une casserole. Porter à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre en poudre au fouet. Ajouter les liquides chauds, bien mélanger. Transvaser dans la casserole de cuisson du lait et cuire à la nappe. Passer au chinois ou à la passoire fine. Egoutter la gélatine ramollie et l'incorporer au fouet dans la crème chaude. Bien mélanger. Ajouter enfin la crème de marrons. Bien mélanger. Lorsque la crème est à 35°C, ajouter la crème fouettée et l'incorporer délicatement. Verser dans une barquette et laisser prendre au frais.

Sauce au chocolat : Porter le lait, la crème à ébullition avec le sucre vergeoise. Bien mélanger pour dissoudre le sucre. Hors du feu, incorporer la pâte de cacao (facultatif) et la couverture de chocolat. Mélanger au fouet. Ajouter en dernier le vinaigre de miel. Passer à la passoire fine et réserver de côté.

Granité à l'armagnac : Faire infuser le thé dans de l'eau chaude. Le filtrer à la passoire à thé. Mélanger le thé, le sucre en poudre, le jus d'orange et l'armagnac. Remuer avec une cuillère pour bien dissoudre le sucre en poudre. Mettre au congélateur, l'idéal étant de préparer ce granité la veille.

Meringue aux noix de pécan : Mixer ensemble le sucre glace et les noix de pécan pour obtenir un mélange fin. Monter les blancs d'œufs en neige. Lorsqu'ils sont mousseux incorporer le sucre en poudre et accélérer la vitesse du batteur électrique afin de serrer les blancs. Ajouter en dernier, le mélange sucre glace/noix de pécan. L'incorporer délicatement à la maryse. Lorsque la meringue est prête remplir une poche à douille, munie d'une douille unie. Déposer une pointe de meringue aux quatre coins de la plaque à pâtisserie. Poser dessus une feuille de papier sulfurisé taillée aux dimensions de la plaque. Les points de meringue ont pour but de fixer la feuille de papier sulfurisé et ainsi d'éviter qu'elle se soulève durant la cuisson. Coucher la meringue en spirales de Ø 5/6 cm puis en petites meringuettes pointues. Cuire 45 minutes à 1 heure à four préchauffé à 110°C.

Chantilly pruneaux : Chauffer la crème fleurette avec les pruneaux coupés en morceaux. Ajouter le jus d'orange, l'armagnac et la poudre de cardamome. Bien mélanger. Mixer finement au mixeur plongeant (de type Bamix). Passer au tamis ou à la passoire fine. Verser la préparation obtenue dans la cuve du siphon et ajouter une ou deux cartouches de gaz. Réserver au frais jusqu'au moment du dressage.

Finition : Faire un décor au cornet avec la sauce chocolat sur l'assiette de présentation, ici en verre. Dresser la mousse de marron moulée à la cuillère sur une spirale en meringue, le tout surplombé d'une meringuette dont la pointe aura été préalablement trempée dans la sauce chocolat. Servir la chantilly de pruneaux en verrine et la glace en une quenelle directement sur l'assiette. La sauce chocolat et le granité armagnac seront dressés dans des tubes à essai, clipsés sur le bord de l'assiette. Terminer par quelques Crispearls au chocolat blanc, au lait et noir éparpillés sur l'assiette.

# Barre tout chocolat au cœur de cerises noires au piment d'Espelette

*by Philippe Bertrand*

*Pour : 10 barres / Durée : 4 heures*

*Coques en chocolat :*

*500 g de chocolat de couverture Tanzanie 75%  
5 g de beurre de cacao Mycryo (soit 1% du poids de  
chocolat)*

*Ganache Tanzanie :*

*80 g de crème fleurette  
15 g de beurre  
90 g de chocolat de couverture Tanzanie 75%  
20 g de miel d'acacias*

*Autres ingrédients :*

*confiture de cerises noires au piment d'Espelette  
feuilles d'or  
micro-billes «Crispearls»*





1/ Faire fondre le chocolat au bain-marie



3/ Verser le chocolat dans le moule polycarbonate



5/ Préparer la ganache



7/ Recouvrir toutes les empreintes de chocolat tempéré à 31°C



9/ Avec un cornet à écriture, déposer un cordon de chocolat



2/ Saupoudrer directement le beurre Mycryo sur le chocolat



4/ Retourner la plaque afin de l'évider et laisser 10 mn au frigo



6/ Remplir les barres de ganache avec une poche à douille



8/ Retourner l'ensemble et tapoter légèrement



10/ Retourner les barres dans les micro-billes «Crispearls»



Pour réaliser cette recette de barre tout chocolat au cœur de cerises noires au piment d'Espelette commencer par préparer tous les ingrédients. La technique que nous allons expliquer ci-dessous est la dernière technique possible connue pour pouvoir cristalliser du chocolat facilement.

Faire fondre le chocolat au bain-marie en mélangeant doucement. Dès que la fonte du chocolat est bien avancée mais qu'il reste encore quelques pistoles entières retirer le récipient du bain-marie. A ce moment-là le chocolat est à 40°C environ, mais comme il reste ces quelques pistoles entières, après mélange et après fonte totale, l'ensemble va chuter à une température de 34/35°C.

Maintenant nous allons rajouter le beurre Mycryo, la dosette fournie correspondant à 10 grammes, soit la quantité nécessaire pour préparer 1 kg de chocolat. Saupoudrer directement le beurre Mycryo sur le chocolat qui est à 34°C et mélanger. Arrêter de tourner quelques instants pour laisser fondre le beurre Mycryo tout doucement dans le chocolat. Enfin remuer et laisser refroidir jusqu'à 31°C. A ce stade-là, le chocolat est prêt à être utilisé.

Moulage : Remplir une poche à douille jetable avec le chocolat tempéré à 31°C. Verser le chocolat dans les empreintes du moule polycarbonate, forme bûchettes arrondies. Geste important, le tapotage. On va dandiner la plaque de gauche à droite tout simplement pour lisser le chocolat et extraire les bulles d'air afin de bien mettre dans les cavités le chocolat. Laisser le chocolat dans le moule 1 à 2 minutes, juste le temps que l'épaisseur commence.

Retourner la plaque afin de l'évider. Il est important de la tenir horizontalement. Avec le manche de la spatule triangle, tapoter tout le long de la plaque de façon à l'évider correctement. Arraser les bords avec la spatule triangle et retourner le moule sur une feuille de papier cuisson. Laisser reposer 10 mn au frigo. Ce geste à pour but de former une petite colerette en périphérie qui permettra par la suite de fermer parfaitement les barres. Au bout de 10 minutes, retourner la plaque et la placer au frigo 10 minutes de plus. Ressortir le moule du frigo et le torsader légèrement.

Ganache : Mettre dans une casserole la crème fleurette, le beurre, le miel d'acacias. Une fois l'ébullition obtenue, laisser refroidir la préparation jusqu'à 80°C. Verser le liquide chaud directement sur les pistoles et les laisser fondre lentement pendant 1 minute. Remuer au fouet et terminer à la spatule pour bien lier tous les ingrédients. Laisser refroidir jusqu'à une température avoisinant les 30°C maximum. Remplir une poche à douille de confiture de cerises noires au piment d'Espelette. Malaxer la poche pour estomper les petits morceaux de confiture et la rendre plus souple pour pouvoir la dresser.

Garnir chacune des barres en y mettant juste un fond de confiture. Remplir les barres de ganache avec une poche à douille. Il est nécessaire de laisser 1 à 2 mm de vide, qui permettra par la suite de fermer les barres. Tapoter et laisser durcir 2 à 3 heures à température ambiante.

Obturation des barres : Recouvrir toutes les empreintes de chocolat tempéré à 31°C. Avec la spatule, récupérer le surplus de chocolat et lisser. Laisser durcir 10 minutes au frigo.

Démoulage : Torsader légèrement la plaque. Disposer sur la plaque une feuille de papier cuisson puis une plaque à pâtisserie. Retourner l'ensemble. Tapoter légèrement, les barres doivent se démouler facilement.

Finition : Avec un cornet à écriture, déposer un cordon de chocolat tempéré. L'idée est d'utiliser le chocolat comme de la colle. Retourner les barres directement dans les micro-billes «Crispearls». Laisser 10 minutes et les retourner sur une assiette. On peut voir les crispearls qui sont collées. Pour terminer, apposer avec la pointe du couteau un peu de feuilles d'or.

Ce livret de recettes vous est offert par :

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