

BLC, atelier cuisine



Repas de fêtes

Mercredi 11 décembre 2019

Animé par Salvatore Lombardo et Robert Massarelli

Champagne, verrines et tarte soleil

*

Saumon fumé maison

*

Salade de rouget, gambas et mangue

*

Magret de canard Rossini, écrasée de pommes de terre, sauce truffe

*

Omelette norvégienne, crème anglaise au Cointreau

Champagne, vin rouge de Cahors, bourgogne aligoté

Apéritif



Une bouteille de champagne pour 6 personnes



Verrines d'avocat au saumon fumé (6 personnes)

2 gros avocats, 3 tranches de saumon fumé, 1 citron pour la décoration, le jus de 1 citron, 20cl de crème fraîche liquide, 2c. à soupe de ciboulette hachée

- *Prélever la chair des avocats et la réduire en purée, saler, mettre quelques gouttes de jus de citron dessus.*
- *Battre la crème fraîche liquide en chantilly. Ajouter la ciboulette. Détailler les tranches de saumon en lanières.*
- *Mettre au fond de la verrine la purée d'avocat, puis la chantilly à la ciboulette et terminer par quelques lanières de saumon en les enroulant sur elles-mêmes.*
- *Ajouter une fine rondelle de citron en décoration.*



Verrines italiennes (6 personnes)

100gr de tomates cerise, 1 poivron rouge, ail, sel, huile d'olive, 20 à 25cl de crème fraîche épaisse, 120g de parmesan râpé, 1 tranche de jambon de parme

- *Faire revenir l'ail dans l'huile d'olive, ajouter les tomates cerise avec le poivron préalablement pelé et coupé en petits dés, saler et poivrer et faire cuire jusqu'à obtention d'une compotée, verser dans les verrines.*
- *Faire chauffer la crème fraîche avec le parmesan jusqu'à obtention d'un mélange lisse, verser ce mélange dans les verrines et les mettre 2h au réfrigérateur.*
- *Avant de servir, ajouter le jambon coupé en lamelles.*



Tarte soleil à la tapenade noire

(1 tarte) 2 pâtes feuilletées du commerce, 1 œuf

Pour la tapenade noire : 250 g d'olives noires dénoyautées, 6 filets d'anchois à l'huile, 3 cuillères à café de câpres au vinaigre, 1 gousse d'ail, 10 cl de huile d'olive

- Préparer l'ail. Egoutter les câpres.
- Mixer finement olives, anchois et câpres. Ajouter l'huile d'olive en filet pour obtenir une pâte souple.
- Etaler une pâte feuilletée bien froide, la piquer et la garnir de tapenade. Poser dessus la deuxième pâte feuilletée, froide elle aussi.
- Poser un petit verre au milieu de la tarte et s'assurer que le cercle est bien marqué.
- Découper la tarte en 4 puis chaque quart en 8 parts.
- Soulever chaque rayon un par un, le torsader délicatement et le reposer.
- Dans un bol, battez 1 œuf. À l'aide d'un pinceau et badigeonnez l'ensemble de la tarte avec l'œuf battu.
- Enfournez la tarte ainsi obtenue à four chaud (180°) 20 minutes environ. Surveiller la cuisson.
- Pour servir, recouper délicatement les rayons.

Les verrines et la tarte seront servies à l'assiette, à table.

Saumon fumé maison



(15 personnes) 1 filet de saumon d'1,5 kg, 3 kg de gros sel, 1 beau concombre, crème fraîche liquide, échalotes

La veille :

- Couvrir le saumon de gros sel, le laisser reposer 4 heures puis le rincer et l'essuyer.
- Le mettre dans le fumoir.
- Sortir le filet fumé, le badigeonner d'huile d'olive.
- Le laisser refroidir et le conserver au frais.

Le lendemain :

- Enlever toutes les arrêtes à la pince.
- Réaliser une coupe de fines tranches au couteau plat.
- Eplucher et couper le concombre en lamelles.
- Faire une chantilly.
- Préparer des échalotes et les cuire.

Servir à l'assiette

- Disposer les tranches de saumon.
- Décorer avec la chantilly parsemée des échalotes et 2 ou 3 lamelles de concombre.



Salade tiède rouget-gambas-mangue

(8 personnes) 16 filets de rouget, 20 gambas crues, 1 mangue, du mesclun, 3 échalotes, 20gr de pignons, cerfeuil, ciboulette, moutarde, vinaigre, 2 petits pots de caviar, citron, huile, sel et poivre

Mesclun, mangue et sauces :

- Nettoyer le mesclun, le sécher. Réserver.
- Assaisonner avec une vinaigrette au citron juste avant le service.
- Préparer une mayonnaise au caviar. Réserver.
- Eplucher la mangue et la découper en lamelles fines.

Préparation des filets de rouget et des gambas :

- Ouvrir chaque rouget pour récupérer 2 beaux filets.
- Enlever l'arête centrale.
- Couper les gambas crues en 2 dans le sens de la longueur, saler, poivrer.
- « Marquer » les rougets à la poêle.
- Faire de même pour les gambas.

Service à l'assiette

Poser sur l'assiette du mesclun assaisonné et saupoudré de quelques pignons, 2 filets de rouget, 5 demi-gambas, 2 ou 3 lamelles de mangue à plat en éventail et la mayonnaise au caviar au milieu pour la décoration.



Magret de canard Rossini, pommes de terre sauce truffe

(8 personnes) 4 magrets, 8 tranches de pain de campagne, 8 tranches de foie gras.

Pour la sauce : 1 boîte de fond de veau, 50 gr de crème fraîche épaisse, 1 boîte de pelures de truffes

Accompagnement : 16 pommes de terre bintje si possible pas trop grosses, 1 boîte de pelures de truffes, beurre

- Entailler le gras du magret.
- Cuire le magret entier à la poêle en le conservant rosé et le réserver sur une plaque qui va sur le feu.
- Faire cuire les pommes de terre à l'eau avec leur peau.
- Eplucher et écraser les pommes de terre à la fourchette.
- Ajouter le beurre, des pelures de truffe, saler et poivrer.
- Griller les tranches de pain.
- Faire la sauce en partant du gras du canard. au dernier moment pour qu'elle soit bien chaude.
- La goûter pour vérifier consistance et assaisonnement.
- Ajouter, à la fin de la cuisson, la crème fraîche et les pelures de truffes.

Service à l'assiette

- Découper chaque magret en 2 escalopes et en mettre une sur une tranche de pain grillé chaud.
- Poser 1 tranche de foie gras sur la viande.
- Mettre l'écrasée de pomme de terre à côté
- Napper avec la sauce et assurer la propreté de l'assiette.



Omelette norvégienne et crème anglaise au Cointreau

(12 personnes) 24 biscuits roses de Reims, 2l de glace vanille, du sucre glace pour assurer le flambage.

Pour le sirop et les oranges à confire : 1 litre d'eau, 1 kg de sucre en poudre, 12 oranges

Pour la crème anglaise : 1l de lait entier, 1 gousse de vanille, 150gr de sucre en poudre, 8 œufs, un peu de maïzena

- *Bien nettoyer les oranges car la peau est utilisée.*
- *Couper les oranges en fines lamelles en conservant la peau.*
- *Faire un sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre en poudre et y faire confire les lamelles d'oranges.*
- *Réserver les lamelles d'orange.*
- *Déposer côte à côte les biscuits sur un plat carré.*
- *Imbiber les biscuits de sirop, poser dessus la glace vanille et mettre au congélateur.*

La meringue

- *Séparer les blancs des jaunes.*
- *Monter les blancs en meringue en ajoutant au fur et à mesure le mélange de sucres.*
- *Sortir le plat du congélateur et étaler la meringue sur l'appareil.*
- *Saupoudrer les omelettes norvégiennes de sucre glace.*
- *Les colorer au chalumeau.*
- *Les remettre immédiatement au congélateur.*

Crème anglaise

- *Battre les jaunes d'œufs pour obtenir un mélange très homogène, rajouter le mélange de sucre et un peu de maïzena.*
- *Faire bouillir le lait avec une gousse de vanille coupée en deux puis enlever la gousse de vanille.*
- *Verser le lait sur l'appareil jaunes d'œufs, sucre glace et maïzena » en mélangeant activement.*
- *Remettre à feu doux en surveillant le mélange pour obtenir la bonne consistance.*
- *Parfumer le mélange au Cointreau.*
- *Faire refroidir.*

Montage à l'assiette :

- *Mettre un fond de crème anglaise dans chaque assiette.*
- *Déposer un morceau d'omelette norvégienne sur chaque assiette.*
- *Utiliser les lamelles d'orange confites en décoration.*