

Gravlax de Bar rayé / herbes fraîches / tomates cerises
Chantilly au fromage de Herve/ citron vert / biscuit
Carottes glacées / huile olive marinée à la coriandre
Coulis d'herbes / mousse d'oignon au piment d'Espelette

Ingrédients :

- Bar rayé : 2.4kg
- Herbes fraîches
- Tomates cerises : 24pc
- Huile d'olive : 1l
- Crème fraîche : 1l
- Fromage de Herve : 1pc
- Miel 50gr
- Sucre, sel, poivre
- Farine : 100gr
- Beurre : 100gr
- Carottes : 600gr
- Coriandre : 40gr
- Oignons : 600gr
- Piment d'Espelette
- Citrons verts : 3pc
- Echalotes : 4pc

Procédé :

- Passer une partie des herbes fraîches au blender avec de l'huile d'olive (et assaisonner)
- Parer le bar, le couper en taille, le mariner et réserver au frais ainsi que les tomates (laver et couper en 4)
- Faire bouillir la crème et mixer avec le Herve, passer en cellule de refroidissement
- Monter en chantilly avec jus de citron (assaisonnement) et réserver
- Confectionner le biscuit, fondre 100gr beurre et ajouter 100gr de Herve
- Mixer et ajouter, 100gr de blanc d'œufs et 100gr de farine
- Mettre en cuisson à 180°C, détailler à la sortie du four en rond
- Laver, éplucher et tailler les carottes
- Cuire lentement avec un peu de sucre
- En fin de cuisson, remouiller si nécessaire, ajouter du beurre et un peu de miel
- Faire le coulis d'herbes (bouillir les chutes de poisson avec de l'eau et jus de citron)
- Passer au chinois ce jus et blender avec les herbes, réserver
- Ciseler la coriandre et des échalotes, ajouter huile d'olive et assaisonnement, réserver dans un biberon
- Hacher grossièrement les oignons, colorer puis passer au blender, rectifier consistance et assaisonnement, mettre en biberon et réserver au frais
- Faire des quartiers de citron à vif

A l'envoi :

- Faire un chemin droit en travers de l'assiette de coulis d'herbes
- Biscuit au milieu de l'assiette
- Faire une quenelle de chantilly déposée sur le biscuit puis quartier de citron
- Déposer le bar en alternance avec les quartiers de tomates, les carottes et la mousse d'oignons en cercle autour du biscuit
- Assaisonner d'huile à la coriandre
- Décorer avec des herbes fraîches mis de côté

*Médaille de pintade farci julienne de poireaux / frits / crumble de noix
Jus de volaille / thym / échalotes*

Emulsion de pomme de terre / bouquet de brocolis

Pommes de terre tournées cuites au coulis de brocolis

Ingrédients :

- Pintade : 3.5kg
- Poireaux : 5kg
- Noix : 100gr
- Légumes pour fond
- Thym : 1pot
- Echalotes : 5pc
- Pomme de terre : 4kg
- Brocolis : 3kg
- Beurre : 400gr
- Farine : 100gr
- Lait
- Crème
- Cerfeuil

Procédé :

- Faire la julienne avec les blancs de poireaux, les laver puis les poêler (avec 2/3)
- Frire le 1/3 saupoudrer de farine
- Parer et brûler les pintades et faire un trou au milieu
- Les farcir de julienne
- Faire un fond minute avec les parures de pintade, thym
- Cuire les pommes de terre, faire une purée puis ajouter lait et crème pour obtenir la bonne consistance, puis passer chinois mousseline et réserver au siphon au frais
- Laver les brocolis, faire des beaux bouquets, et les cuire à l'anglaise
- Avec le reste de brocolis, les cuire dans la même eau et les mixer comme une soupe
- Tourner des pommes de terre, et cuire dans le coulis de brocolis
- Rôtir les pintades
- Faire le crumble, mixer les noix, ajouter la farine, le beurre et mélanger à la feuille
- Déposer sur les pintades et réserver

A l'envoi :

- Cuire la pintade à 170°C pendant 8min (contrôler la température à cœur 65°C)
- Chauffer le siphon au bain marie
- Déposer l'émulsion au centre de l'assiette
- Couper 3 médaillons de pintade par assiette et disposer en étoile Mercedes
- Déposer les 3 brocolis (chauffer au four avec du beurre)
- Chauffer les pommes de terre dans le coulis et les déposer sur assiette
- Mettre les poireaux frits et du cerfeuil au centre

Poire et pomme au vin rouge / thym citronné / crème de réduction

Tombée de raisin à l'huile d'olive / glace miel / biscuit chocolat / meringue en bâton

Ingrédients :

- Poires : 8pc
- Pommes : 8pc
- Vin rouge 2l
- Sucre
- Thym citronné : 1pc
- Crème
- Lait : 2l
- Huile olive
- Raisin : 1kg500
- Miel
- Œufs
- Chocolat
- Beurre
- Sirop de Liège
- Sirop de Pomme, poire
- Farine

Procédés :

- Faire une meringue française, former des bâtonnets, et les cuire à 85°C (100gr de blanc, 200gr de sucre)
- Faire la glace miel
- Faire un ruban 16jaunes, et 400gr de sucre, ajouter dans le lait bouillant
- Cuire à la nappe, mixer avec le miel et 400gr de crème
- Passer au chinois
- Mettre en bol à paco et la congeler en cellule
- Faire un jus avec vin rouge, sirop pomme, poire, thym citronnée et sirop de liège
- Rectifier l'assaisonnement
- Laver les pommes, poires, et les tailler
- Les cuire dans le jus de vin, puis laisser refroidir au frais dans leur jus
- Une fois froid, réduire ce jus
- Faire le biscuit chocolat (200gr de beurre, 200gr de chocolat, 6œufs, 125gr de farine, 200gr de sucre)
- Monter les œufs avec le sucre
- En parallèle chauffer le beurre, hors du feu ajouter le chocolat, mélanger homogène
- Ajouter la farine
- Macaroner cette masse dans les œufs et cuire sur place à 180°C
- Détailler en carré en sortant du four
- Laver le raisin, le couper en deux, enlever les pépins, le poêler à l'huile d'olive, contrôler l'assaisonnement et réserver au frais
- Monter une chantilly, ajouter la moitié de la réduction de vin et dresser en poche
- Faire des bâtons de chocolat

Dressage :

- Pacosser la glace
- Faire un demi arc avec la confiture de raisin sur le côté droit de l'assiette, déposer les poires et pommes dessus

- Mettre le biscuit au centre et faire une quenelle de glace sur le biscuit
- Dans la partie gauche de l'assiette, faire des points de crème et d'autres points de réduction
- Disposer les meringues et les bâtons de chocolat près des pommes poires
- Quelques branches de thym en décoration

Bonne dégustation

Cédric Collin