

Save the date 02/02/2018

## Les Recettes

### Mousse au carotte / salami

1 kg de mélanges potage carottes Pinguin  
350 gr de salami Hongarien  
50 cl de bouillon de légumes  
50 cl de crème 40%  
Coulis d'estragon (d'aregal)

Laisser bouillir tous et réduire  
Assaisonner au poivre et sel de marin  
Mixer au Blender  
Laisser au frigo pendant 24 heures  
Mis dans une poche et puis dans des cornets  
Finissez au coulis d'estragon

### Tartare de bœuf / tartare d'artichaut / œuf de cailler

1 kg de tartare de bœuf Wallofood ( aiguillette de bœuf , Bleu de Près)  
500 gr fonds des artichaut Pinguin  
2 oignons rouges  
50 gr de sésame  
3 c.a.s. Huile d'olive  
2 c.a.s. de sambal Tomates  
2 œufs  
Poivre  
Sel de marin  
Œuf de cailles

Congelé légèrement le bœuf que c'est facile a couper  
Coupe le bœuf en brunoise  
Laisse dégeler les fonds d'artichaut légèrement  
Coupe les artichaut en brunoise  
Saute l'artichaut très court dans l'huile de sésame  
Quand ils ont encore chaud ajouter les oignons rouges coupe très fin et mets dans le réfrigérateur  
Mets les grains de sésame au four pendant 10 min à 200°C  
Faites les œufs des cailles au œuf frit et les refroidir  
Mélange le bœuf avec le sambal, les grains de sésame, le jaune d'œuf et l'huile d'olive.  
Assaisonner bien  
Mets un fond avec le brunoise d'artichaut, suite le tartare de bœuf et finissez avec l'œuf de cailles

Bruschetta Baba Ganoush / fèves de marais pelé

1 kg aubergine 20x20 Pinguin  
2 gousses d'ail  
Romarin  
Thym  
1 dl bouillon de légumes  
250 gr fèves de marais pèlent Pinguin  
200 gr fromage de crème (genre Hellemans)  
Bruschetta  
Coulis de betterave rouge

Mets l'aubergine, la gousse d'ail, le bouillon, le romarin et thym dans le four pendant ½ heure à 180°C.  
Passe au Blender et ajoute le fromage de crème  
Blanchir très courts les fèves dans l'eau sale et rafraichir  
Tartiner les bruschetta avec les baba gnous et après décorer avec les fèves  
Finissez avec le coulis de betterave rouges

Mousse de babeurre / crevettes grises / épinards

1,250 kg de pomme de terre parisienne Pinguin  
1.250 kg panais Pinguin  
1 le lait battu  
500 gr beurre  
250 ml crème 40%  
1 kg crevettes grise Pieters  
1 kg d'épinards pinguin

Laisse bouillir les pommes de terres avec le panais très long  
Laisse bouillir le lait battue  
Faites beurre noir  
Egoutter les pommes de terres/panais  
Ajouter le lait battue et le beurre noir  
Mixer  
Assaisonner bien  
Sauter l'épinards  
Un fond d'épinard , saucer avec le babeurre et finissez avec les crevettes grises

Cabillaud / risotto funghi

2 kg filet de cabillaud  
 900 g de mélange de champignons des bois  
 100 g d'oignons émincés pré-frités  
 1 kg de riz de chou-fleur  
 25 g de cébette  
 100 g de parmesan râpé ou de Grana Padano  
 125 g de fromage à la crème entier  
 25 g de bouillon de champignons  
 Sel et poivre

Faire revenir les champignons et les oignons avec le bouillon de champignons pendant 5 min.

Ajoutez ensuite le parmesan et le fromage à la crème. Lorsque le fromage à la crème est entièrement incorporé et que le parmesan a fondu, ajoutez le riz de chou-fleur. Faites mijoter jusqu'à ce que le riz soit moelleux.

Assaisonnez à votre convenance et ajoutez la cébette juste avant de servir.

Saisir le cabillaud au beurre a 1 côte et mettre a régénérer au four pendant 3 min a 140°C a 40% de vapeur

Bœuf bourguignon / assiette de légumes

5 kg bœuf  
 500 gr oignons 10x10  
 500 gr carottes 10x10  
 500 gr cèleri rave 10x10  
 500gr petit oignons  
 500 gr jeune carottes  
 500 gr purée de patates doux  
 300 gr choux rouge prépare au pommes  
 750ml de vin rouge  
 750 ml fonds brun  
 Maple sirop  
 250 gr raisins

Couper le bœuf en grand morceaux et saisir bien.

Suer les légumes 10x10 en ajouter avec le viande , mouiller au vin rouge et fonds brun

Laisser tranquillement bouillir pendant 3 heures

Ajouter les raisins et laisse reposer pendant 24 h

Suez les petites oignons et les jeunes carottes et caraméliser avec le Maple sirop

Chauffe le purée de patates doux et le choux rouge

Chauffe le bœuf et garnir avec le mélange de petit oignons et jeune carottes

Tarte tatin mangue / pommes

1 kg pommes congelé

1 kg mangue congelé

500 gr sucre

15 cl jus d'orange

Pate feuilleté

De la menthe fraiche

Faites un caramel de sucre et jus d'orange

Dresser dans un mouille le mange et le pomme

Ajouter un peu de caramel

Fermer avec le pate feuilleté et dorer

Pincer le pate a feuilleté et mettre au four pendant

15 min a 180°C.

Renverser

Finissez avec les feuilles de menthe.