

COURS DE CUISINE

LES RECETTES

GAMBAS POÊLÉES, VELOUTE DE TOPINAMBOUR, ÉCUME DE LARD

INGREDIENTS
POUR 6 PERSONNES

1 topinambour par pers,

1 litre de lait

1 botte de thym, laurier et ail

100gr de beurre

1 tranche de lard

3 gambas par pers

Eplucher les topinambours, préparer une casserole avec de l'eau, ajouter les topinambours et faire bouillir l'eau. Plus ou moins 25 minutes de cuisson. Dans le mixeur, ajouter le lait et le beurre. Quelques pincée de sel. Mixer.

Dans une casserole, mettre un demi litre de lait, ajouter le thym, le laurier, l'ail concassé et la tranche de lard. Faire infuser à feu doux pendant 15 minutes.

Dans une poêle, mettre de l'huile d'olive. Faire chauffer la poêle à feu fort. Puis saisir les gambas. Ajouter du sel en fin de cuisson.

Dressage : dans une assiette creuse, verser le velouté de topinambour, puis les gambas et ajouter l'écume au dessus.

Un pavé de 130 gr de poisson.

Une demi boule de céleri boule.

Deux petites pomme de terre par personnes

Champignons de paris

Bouillon de volaille

Ail, thym, laurier.

Eplucher la boule de céleri. Puis dans une casserole mettre de l'eau et du sel. Couper le céleri en gros morceau et faire cuire pendant 20 min à feu fort. Dans un blender, mettre 30cl de crème fraîche, trois pincées de sel, 40gr de beurre. Ajouter le céleri cuit. Mixer pendant au moins 5 min . Mettre dans une casserole et réchauffer au dernier moment.

Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans une casserole une vingtaine de minutes. Puis enlever la peau. (Passer sous l'eau froide pour éviter de vous brûler.)

Saisissez dans l'huile d'olive les pomme de terre couper en trois. Colorer.

Couper les champignons en quatre ou en deux (Dépend de la taille). Râper votre bouillon. Saisissez dans du beurre les champignons dans une poêle avec du beurre et sans sel.

Mélanger les pommes de terre avec les champignons dans une grande poêle. Ajouter thym, laurier, ail concassé. Ajouter le bouillon de volaille et du beurre. Laisser infuser l'ensemble pendant Une heure à feu doux. Filtrer lorsque la sauce est prête. Enlever le laurier et le thym. Réchauffer l'ensemble. Faire réduire la sauce dans une casserole. Ajouter du sel et du beurre pour avoir une texture.

Préchauffer votre four à 180 degré fonction chaleur tournante 20 min Préparer les pavés de poisson et saler. Dans une poêle, mettre de l'huile d'olive. Attendre que la poêle soit brulante. Puis déposer les pavés. Saisissez et colorer que d'une seule face. Puis sur une plaque avec du papier sulfurisé, mettre les poissons. Faire cuire au four Trois à quatre min.

Dressage :

Préchauffer vos assiettes.

Mettre l'émulsion de céleri en premier. Puis déposer délicatement les pommes de terre et les champignons. Déposer le pavé de poisson. Ajouter la sauce. Enfin déposer un peu de fleur de sel et quelques herbes fraîches.

Mangues marinées au gingembre, soupe de chocolat blanc au lait de coco

Un demi litre de lait de coco
200gr de chocolat blanc
Deux mangues
Gingembre
Jus de citron (4 citrons)
1 citron vert

A feux doux, mettre le chocolat blanc et le lait de coco dans une casserole faire fondre 10 min et réserver au frigo. Eplucher les mangues, couper en dés. Eplucher le gingembre. Puis râper un bon morceau. Dans un bol, mettre les mangues puis le jus de citron puis le gingembre râpé. Mélanger. Réserver au frigo pendant 2H au moins. Dans une assiette creuse, verser la soupe puis les mangues. Râper du zeste de citron vert.