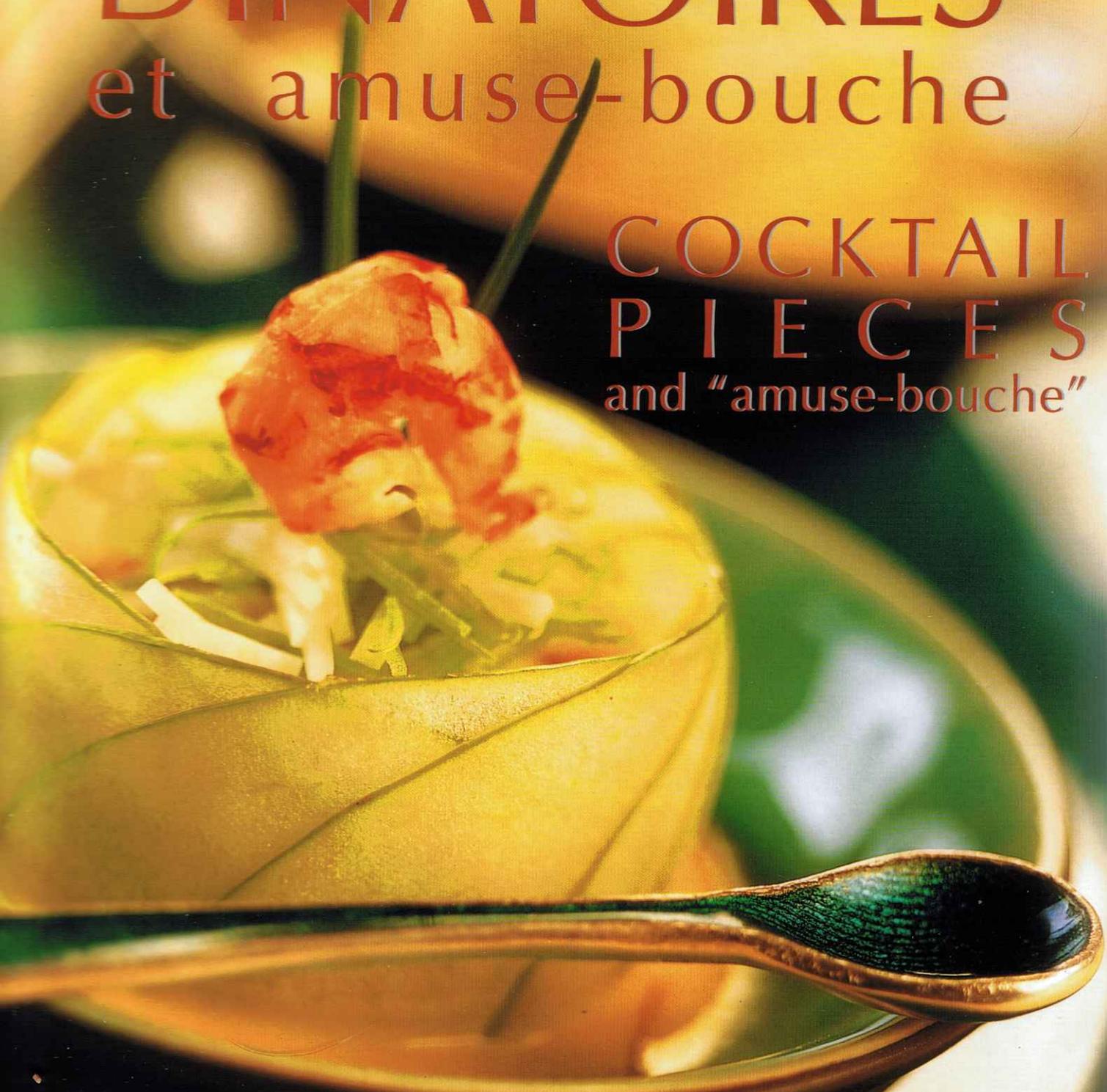


ÉCOLE LENÔTRE

COCKTAILS DÎNATOIRES et amuse-bouche

COCKTAIL
PIECES
and "amuse-bouche"



EDITIONS JEROME VILLETTE

ECOLE LENOTRE

COCKTAILS
DÎNATOIRES
et amuse-bouche

COCKTAIL
PIECES

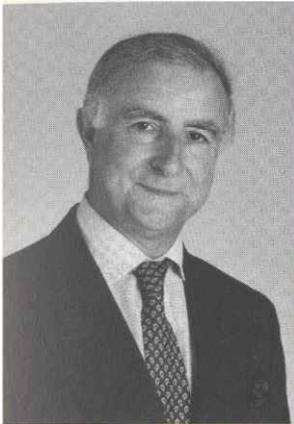
and "amuse-bouche"

Traduction/Translation Rebecca Reid

EDITIONS JEROME VILLETTE

Préface

Preface



Jean-Paul Lespinasse
Président du Conseil de
surveillance de Lenôtre
Chairman of the Lenôtre
Supervisory Board

S'il est un domaine dans lequel la gastronomie avait peu évolué au cours des cinquante dernières années, c'est bien celui des pièces de cocktails et des amuse-bouche. Professionnels et amateurs éclairés ont toujours eu conscience de l'importance, pour leurs clients et leurs invités, de ces prémices qui conditionnent très souvent la réussite d'un dîner.

Revisiter la tradition : telle a été la démarche de Guy Coënon, professeur de cuisine salée à l'École Lenôtre. Il m'est très agréable de saluer l'imagination dont il a fait preuve pour repenser des recettes dans des contenants sobres, modernes et raffinés. L'œil appréciera d'abord avant que le palais ne s'enthousiasme. Comment sortir des supports traditionnels à base de pain de mie ? Comment donner de la hauteur et du relief à ce qui était généralement plat ? Comment jouer avec des couleurs pour obtenir un visuel attrayant ? Comment valoriser des matières qui, somme toute, apparaîtront au lecteur basiques ? C'est à ces questions que Guy Coënon a répondu avec brio et inventivité.

Ce livre est un tour du monde, une invitation au métissage et au voyage mais en a été exclu tout côté caricatural par des mariages provocants de saveurs. Tout n'est qu'harmonie, élégance et sobriété.

Chacun pourra donner libre cours à son imagination et si, au delà de la terre cuite, de la coquille d'œuf ou de la porcelaine, d'autres supports sont découverts par le lecteur, le but aura été atteint. Si au delà de l'Italie, de l'Espagne, de Cuba, du Maroc, de l'Inde, d'autres pays peuvent être source d'inspiration, ce ne sera que bénéfique pour le lecteur. Guy Coënon, et plus généralement l'École Lenôtre, véritable université d'entreprise qui excelle dans la transmission du savoir-faire aux professionnels et bientôt au grand public, magistralement animée par Philippe Gobet, Meilleur Ouvrier de France en cuisine et directeur de l'enseignement professionnel, auront contribué au plaisir gourmand du lecteur.

If ever there were a field in which gastronomy has evolved little over the past fifty years, it would have to be cocktail pieces and amuse-bouche. Professionals and enlightened amateurs have long been aware of the importance, for their customers and guests, of these beginnings upon which the success of a dinner often depends.

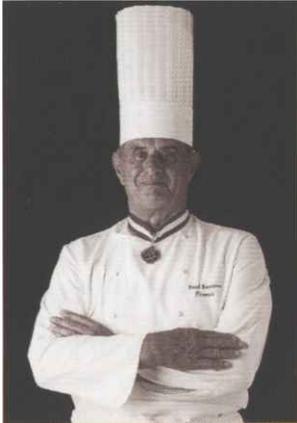
Reinventing tradition: that was the approach taken by Guy Coënon, a teacher of Savory Cuisine at the École Lenôtre. I take pleasure in saluting the imagination with which he has re-invented recipes in containers that are subtle, modern and refined. The eye will enjoy, before the palate becomes enthralled. How can one move away from the traditional media based on sandwich bread? How can one give height and depth to something that generally used to be flat? How can one play with colors to create an attractive visual? How can one enhance materials which, all in all, will seem basic to the reader? It is these questions that Guy Coënon has answered with brilliance and inventiveness.

This book is a world tour, an invitation to blend cultures and to travel, while avoiding caricature through provocative alliances of flavors. Everything is harmony, elegance and sobriety.

Each and every reader will be able to give free rein to his imagination, and should he discover other media, beyond terracotta, egg shell or porcelain, the goal of this book will have been achieved. If other countries were to become a source of inspiration, beyond Italy, Spain, Cuba, Morocco and India, then it could only be of benefit to the reader. Guy Coënon, and more broadly the École Lenôtre, a veritable corporate university that excels in the handing-down of know-how to professionals (and soon to the general public), magnificently coordinated by Philippe Gobet, "Meilleur Ouvrier de France" for cuisine and director of vocational training, will have contributed to the reader's gastronomic indulgence.

Préface

Preface



Paul Bocuse
Meilleur Ouvrier de France
en cuisine
Meilleur Ouvrier de France
pour cuisine

Enfin un cuisinier qui sort des sentiers battus, nous prenant par la main pour nous faire découvrir les délices et autres merveilles qui peuvent accompagner nos cocktails et réceptions en tout genre. Il était temps qu'un professionnel nous entraîne sur les chemins du « traiteur », si riches et cependant méconnus du grand public.

Guy Coënon, professeur à l'École Lenôtre, ne peut être qu'un cicérone de choix. Possédant les bases classiques de la cuisine française, il a la maîtrise nécessaire pour pénétrer plus aisément les cuisines du monde entier. Son poste de responsable de la Cuisine Froide chez Lenôtre l'a amené à voyager à travers le monde, passant d'un continent à l'autre, et il nous fait ainsi profiter de son expérience, nous dévoilant ce qui fait le charme de la table, de l'Afrique à l'Oural. Son métier de professeur étant d'échanger et de transmettre, il s'en donne à cœur joie dans cet ouvrage, pour nous aider à concocter des buffets et cocktails originaux, où toutes les saisons et tous les continents sont à l'honneur. Donnant libre cours à son imagination, il aborde avec une aisance inégalée tous les produits, du plus commun au plus raffiné, pour leur inculquer, au final, un air de fête.

Un grand merci à cet homme d'expérience de nous faire partager ses passions, rendant ses lettres de noblesse « au traiteur » en le mettant à la portée de tous. Le commun des mortels pourra, grâce à ce livre, mettre les « grands plats » dans de la vaisselle de « poupée » et se prendre, l'espace d'une soirée, pour un émule de Vatel, à la plus grande joie des petits et des grands.

Que la fête commence !

At long last, a chef has dared to leave the beaten paths behind, taking us on a discovery of the delights and wonders that can accompany cocktails and receptions of all kinds. It was high time that a professional took us into the world of the "caterer," a world so rich, yet so unfamiliar to the general public.

Guy Coënon, a teacher at the École Lenôtre, was an excellent choice as our guide. He possesses the classic bases in French cuisine and has the skill required to penetrate effortlessly into the cuisines of the whole world. His position as head of the Cold Cuisine department at Lenôtre has led him to travel extensively, from one continent to another, and enables us to benefit from his experience, as he reveals the many charms of the "table," from Africa to the Urals. Because his job as a teacher is to exchange ideas and pass them on, he had a wonderful time preparing this book. In it, he helps us concoct original buffets and cocktails that honor every season and every continent. Giving free rein to his imagination, he tackles the various products with matchless ease, from the most common to the most refined and, in the end, gives an air of festivity to them all.

Many thanks to this knowledgeable man for sharing his passions with us, for bringing his pedigree to the "catering trade," while placing it within the scope of each and every one of us. With this book, the common mortal will now be able to serve "great recipes" in "dolls' dishes" and, just for an evening, become a would-be Vatel, for the greatest joy of young and old alike.

Let the festivities begin!

Avant-propos

Foreword



Guy Coënon
Professeur de cuisine et de traiteur
Professor of cooking and catering

Un nouvel ouvrage dans la collection, déjà riche, de l'École Lenôtre ! Marcel Derrien en a eu l'idée, Olivier Fabre l'a mis en œuvre et c'est avec une grande joie que j'ai accepté ce nouveau challenge.

Dans la société Lenôtre depuis de nombreuses années, j'ai tour à tour travaillé au poste de la Cuisine Froide, voyagé pour le département Traiteur dans de nombreux pays, participé à la grande organisation mise en place pour la Coupe du Monde de Football en 1998 et enfin, intégré l'équipe de l'École Lenôtre. J'ai toujours aimé enseigner, échanger et partager mes connaissances, mais aussi recevoir des autres : entraîneur éducateur de jeunes enfants au football depuis longtemps, je peux aujourd'hui transmettre mes expériences professionnelles.

Vivre pleinement ses passions n'est pas possible sans la compréhension de ses proches et je tiens ici à remercier tout particulièrement les miens. Mes parents m'ont apporté leur amour et m'ont appris la rigueur, tant personnelle que professionnelle. À Catherine, mon épouse, à Virginie, Sébastien et Germain, mes enfants, j'adresse mes excuses et mes plus sincères remerciements : combien de soirées difficiles, de sorties annulées ont-ils vécues, sans reproche, pour me laisser écrire ce livre ? Je leur en serai éternellement reconnaissant.

Je souhaite également remercier Daphné Cerisier, qui, par son expérience accumulée au fil des années à l'École Lenôtre, m'a obligé à expliquer, commenter et justifier les gestes de base, les tours de main, les techniques... Je lis maintenant les recettes d'un autre œil.

Enfin, j'espère que cet ouvrage sera une aide pour la réalisation de vos buffets et cocktails et que vous pourrez y puiser des idées de réalisation et de présentation qui transformeront vos réceptions pour le plus grand plaisir de vos clients et de leurs convives.

Bonne découverte à tous.

A new book in the—already rich—collection by the École Lenôtre! Marcel Derrien first came up with the idea, Olivier Fabre implemented it and I accepted this new challenge with great delight.

During a period of many years with the Lenôtre company, I have in turn worked in Cold Cuisine, traveled for the Catering Department to many countries, participated in the large-scale catering operation set up for the Soccer World Cup in 1998 and, finally, joined the École Lenôtre's team of teachers. I have always loved to teach, exchange and share my knowledge, and also to receive from others: having been a children's soccer trainer and educator for a long time, I am now able to pass down my professional experiences.

It is impossible to live your passions to the full without the understanding of those close to you and I would particularly like to thank my own family. My parents gave me their love and taught me rigor, both in my personal and professional life. To Catherine, my wife, and to Virginie, Sébastien and Germain, my children, go my apologies and my deepest thanks: how many difficult evenings and canceled outings did they experience, without remorse, so that I could write this book? I will be eternally grateful to them for that.

I would also like to thank Daphné Cerisier who, through the experience she has accumulated over the years at the École Lenôtre, obliged me to explain, comment on and justify the basic routines, the various tricks of the trade, the techniques... I now read recipes with quite a different eye.

Finally, I hope that this book will be an aid in realizing your own buffets and cocktails and that you will find in it ideas for creations and presentations that will transform your receptions to the great pleasure of your customers and their guests.

Enjoy!

Sommaire

Potages et consommés

Soupe de fève à la sarriette
Gaspacho d'écrevisse au parfum d'estragon
Soupe de poissons de roche, sauce rouille et croûtons
Potage Saint-Germain
Velouté de tomate froid
Potage julienne Darblay
Nage de crustacés à la citronnelle et au basilic thaïlandais
Crème vichyssoise chantilly
Soupe d'artichaut anisée
Crème de potiron
Crème Du Barry

Mini-assiettes

Millefeuille tomate et chèvre
Selle d'agneau au fenouil
Fleur de saumon au radis noir
Chaud et froid de rouget aux poivrons doux
Filet de rouget, sauce normande
Cannellonis de homard au céleri et coulis de tomate
Millefeuille de pain d'épices et foie gras, sauce miel
Galette de truffe au lard fumé
Saumon mariné *mascarpone*

Verres à vodka et cuillères chinoises

Homard, gelée d'étrillé et caviar
Crevettes roses et mousseline de céleri
Crème d'étrillé
Persillé de volaille et foie gras
Pimentade œuf de caille
Tartare de saumon
Petits dômes de *guacamole* et coulis de tomate
Arc-en-ciel de consommés
Dôme de chèvre à la purée de carotte

Coquilles d'œuf et petits pots

Brouillade d'œuf au saumon fumé
Œuf brouillé aux truffes
Œuf brouillé à l'anchois
Brouillade d'œuf aux fines herbes
Tartare de haddock et d'esturgeon
Œuf brouillé azur
Œuf de poule, homard et caviar
Légumes à la coriandre
Compotée de lapereau
Gratin de champignon aux morilles

Voyage autour du monde

Escale en Tunisie : *Brik bil labir*-
Rissoles au hachis de mouton

Escale en Italie : *Ravioli di melanzane*, ragoût di verdura - Raviolis d'aubergine et son ragoût de légumes

Escale en Italie : *Mini pan in i di parma e mozzarella* - Mini-panini parme et mozzarella

Escale au Maroc : *Ghi zou m'ckaha* - Salade de carotte marinée lade

de poivron frit aux tomates

Escale au Maroc : Salade *zaalouk* - Salade d'aubergine

Escale à Cuba : *Sopa de frigol negro* -

Soupe épaisse aux haricots noirs
Escale à Haïti : *Griot* - Porc braisé glacé à l'orange

Escale en Inde : *Ekuri* - Œufs brouillés à la coriandre et au gingembre

Escale en Jamaïque : *Curried young goat* - Cari de chevreau

Escale à Saint-Domingue : *Bombas* - Purée de pomme de terre aux crevettes

Escale en Grèce : *Mousakas* -Moussaka d'agneau

Escale en Espagne : *Tortillas de patatas* - Galettes de pomme de terre

Escale en Espagne : *Pescados en escabeche* - Poissons à l'escabeche

Escale en Catalogne : *Coca amb pinxes* - Galette de sardine

Petites coupelles

Gambas et jeunes légumes, sauce vinaigrette épicée

Farandole de radis aux crevettes

Crustacés à la crème de fenouil

Crème de moules safranée

Ravioles de queue de langoustine et truffe

Rosace de crevettes grises, légumes à la coriandre

Cassolette de moules et champignons encroûte

Marinière de palourdes au thym

Dartois de crustacés

Noix de saint-jacques et marinière d'aromates

Brochette d'huîtres au jus

de rougail

Papillote de langoustine au basilic

Rémoulade d'écrevisse safranée au céleri et pomme verte

Huîtres chaudes à la crème de fenouil

Marinière d'aromates aux coques

Mini-couronne de poissons de roche, sauce rouille

Feuilletés, toasts et canapés

Toast au magret fumé

Aumônière de crevette et ananas

Mini-pâtisson aux rillettes de saumon et crevette

Caviar d'aubergine

Toast de rouget à la tapenade

Canapé aspic de crevette

citronnelle

Mini-aspic de langoustine

à l'orange

Feuilleté aux perles de Norvège

Feuilleté aux cuisses de

grenouille

Feuilleté aux morilles fraîches

Roulé de haddock au radis blanc

Nymphe de pétoncle en persillade,

chips de parmesan

Les buffets informels

Rillettes de saumon

Anchoïade

Beurre d'anchois et thon

Tapenade d'olive noire ou verte

Salade tagliatelle norvégienne

Salade landaise

Les sauces d'accompagnement et recettes de base

Sauce vinaigrette épicée

Sauce mayonnaise

Sauce ketchup

Sauce rouille

Sauce vinaigrette, huile d'olive et

jus de citron

Sauce vierge

Sauce normande

Coulis de tomate

Sauce ravioles

Sauce vinaigrette au xérès

et jus de truffe

Mousseline de chou-fleur

Persillade

Mousseline de céleri

Liquide aromatique

Marinière d'aromates

Mêlée de salades aux fines herbes

Fumet de poisson

Gelée de poisson

Bouillon de légumes

Pâte à pâte

Cristallines de légume

Feuilletage

Bouillon de volaille

Consommé de volaille

Nage

Gelée de porto

Appareil crabe

Table des assaisonnements

Termes techniques

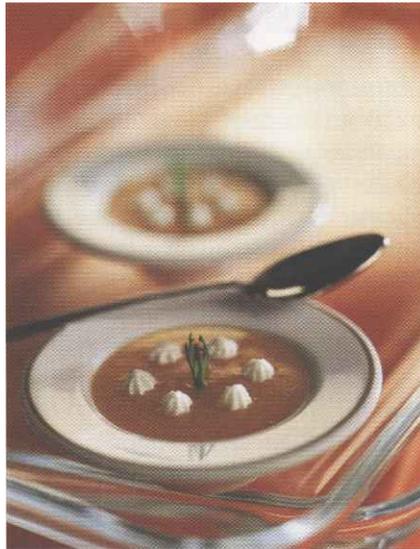
Remerciements



*Petite vaisselle variée pour
cocktails dînatoires et
amuse-bouche*
*Various small tableware for
cocktail pieces and
"amuse-bouche"*

Potages et consommés

Soups and consommés



Soupe de fève à la sarriette

**Caspacho d'écrevisse
au parfum d'estragon**

**Soupe de poissons de roche,
sauce rouille et croûtons**

Potage Saint-Germain

Velouté de tomate froid

Potage julienne Darblay

**Nage de crustacés
à la citronnelle et au basilic
thaïlandais**

Crème vichyssoise chantilly

Soupe d'artichaut anisée

Crème de potiron

Crème Du Barry

Fava bean soup with savory

Tarragon-flavored shrimp gaspacho

**Rock fish soup, rouille sauce
and croutons**

Saint-Germain soup

Cold tomato velouté

Darblay vegetable julienne soup

**Shellfish nage with citronella
and Thai basil**

Vichy soup with whipped cream

Aniseed-flavored artichoke soup

Pumpkin cream soup

Du Barry cream

Soupe de fève à la sarriette

Fava bean soup with savory

Ingrédients

400 g de fèves en cosse
Eau
600 g de consommé de volaille
(recette p. 152)
10 g de sucre
1 g de sarriette fraîche
10 g de féculé de pomme de terre
30 g de crème liquide
80 g de beurre
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients

400 g unshelled beans
Water
600 g chicken consommé (recipe
p. 152)
10 g sugar
1 g fresh savory
10g potato starch
30 g cream
80 g butter
Fine salt
Freshly ground pepper

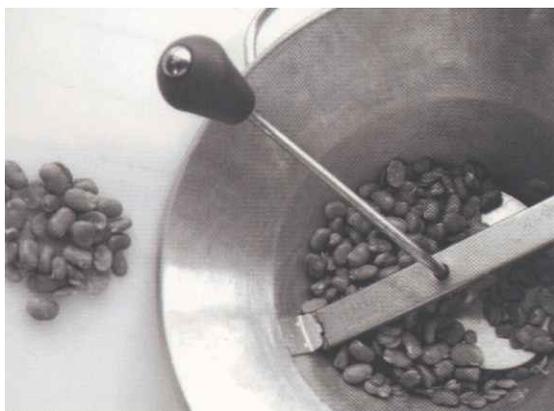
Soupe de fève à la sarriette

Écosser les fèves pour en obtenir 250 g. Les faire blanchir dans une grande quantité d'eau : compter 30 s à partir de la reprise de l'ébullition. Sortir les fèves à l'écumoire et les mettre aussitôt à refroidir dans une bassine d'eau glacée avant de les égoutter. Ôter la peau et le germe des fèves et les faire cuire à nouveau dans de l'eau salée bouillante pendant 6 min. Les égoutter et en réserver 6 petites par personne pour la garniture.

Passer le reste des fèves au moulin à légumes, à la grille fine, au-dessus d'une casserole (photo n° 1). Réchauffer le consommé jusqu'à ébullition et le verser bouillant sur la purée de fèves en délayant énergiquement au fouet. Ajoutez le sucre et la sarriette. Délayer la féculé de pomme de terre avec un peu d'eau froide en veillant à garder le mélange parfaitement lisse. Amener la soupe à la limite de l'ébullition et, dès qu'elle frémit, éloigner la casserole du feu et y verser la féculé délayée en mince filet tout en fouettant. Remettre sur le feu et ramener à ébullition avant d'ajouter la crème en fouettant. Retirer du feu et passer au chinois. Réchauffer doucement la soupe jusqu'au premier frémissement, la verser dans le bol du mixer et faire tourner en ajoutant le beurre en morceaux. Rectifier l'assaisonnement et disposer les 6 fèves entières au fond de chaque bol avant de les remplir de soupe.

Fava bean soup with savory

Shell the beans to obtain 250 g. Blanch them in a large quantity of water: count 30 seconds from reboiling. Remove the beans using a skimmer and immediately put them to cool in a bowl of iced water before draining. Remove the skin and the germ from the beans and cook them again in salted boiling water for 6 min. Drain and set aside 6 small beans per person for the garnish. Put the rest of the beans through a vegetable mill (using the fine mesh) above a cooking pot (photo no. 1). Reheat the consommé to boiling point and immediately pour onto the bean purée, whisking briskly as you do so. Add the sugar and savory. Mix the potato starch with a little cold water, being careful to keep the mixture perfectly smooth. Bring the soup to the boil and, as soon as it starts to simmer, remove the pot from the heat and whisk in the starch/water in a thin stream. Return to the heat and bring back to the boil before whisking in the cream. Remove from the heat and strain through a chinois. Reheat the soup gently until it just begins to simmer, pour into the mixer bowl and blend while adding the butter in pieces. Alter seasoning to taste and arrange the 6 whole beans at the bottom of each bowl before filling with soup.



Gaspacho d'écrevisse au parfum d'estragon

Tarragon-flavored shrimp gaspacho

Gaspacho

Mixer les tomates avec les concombres, le céleri branche et les poivrons de façon à obtenir un jus épais. Saisir les écrevisses à l'huile d'olive et ajouter la crème liquide (photo n° 1), l'estragon, le sel et le poivre avant de porter à ébullition. Ajouter le jus de légumes et porter à ébullition.

Séparer les têtes d'écrevisse et réserver les queues. Laisser cuire encore 3 min puis mixer et chinoiser.

Rectifier l'assaisonnement. Servir glacé en assiette creuse avec une quenelle de crème fouettée et un salpicon de queues d'écrevisses.

Gaspacho

Mix the tomatoes with the cucumbers, celery and bell peppers to obtain a thick juice. Fry the shrimps in the olive oil and add the cream (photo no. 1), tarragon, salt and pepper before bringing to the boil. Add the vegetable juice and bring to the boil. Separate the shrimp heads and set the tails to one side. Leave to cook for another 3 minutes then mix and strain through a chinois.

Alter seasoning to taste. Serve iced in a shallow bowl with a quenelle of whipped cream and a salpicon of shrimp tails.

Ingrédients

1 000 g de tomates épépinées
500 g de concombres égrainés
350 g de céleri-branche
150 g de poivrons rouges
500 g d'écrevisses
15 g d'huile d'olive
100 g de crème liquide
Estragon
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients

1,000 g seeded tomatoes
500 g seeded cucumbers
350 g celery
150 g red bell pepper
500 g shrimp
15 g olive oil
100 g cream
Tarragon
Fine salt
Freshly ground pepper



Soupe de poissons de roche, sauce rouille et croûtons

Rock fish soup, rouille sauce and croutons

Ingrédients

500 g de baguette (croûtons)
1 gousse d'ail
25 g d'huile d'olive
150 g de daurade
200 g de saumon
150 g de galinette ou rouget
150 g de fumet de poisson (recette
p. 148)
50 g de concentré de tomate
15 olives noires

Ingredients

500 g baguette (croutons)
1 garlic clove
25 g olive oil
150 g sea bream
200 g salmon
150 g gurnard or red mullet
150 g fish stock (recipe p. 148)
50 g tomato concentrate
15 black olives

Procédé

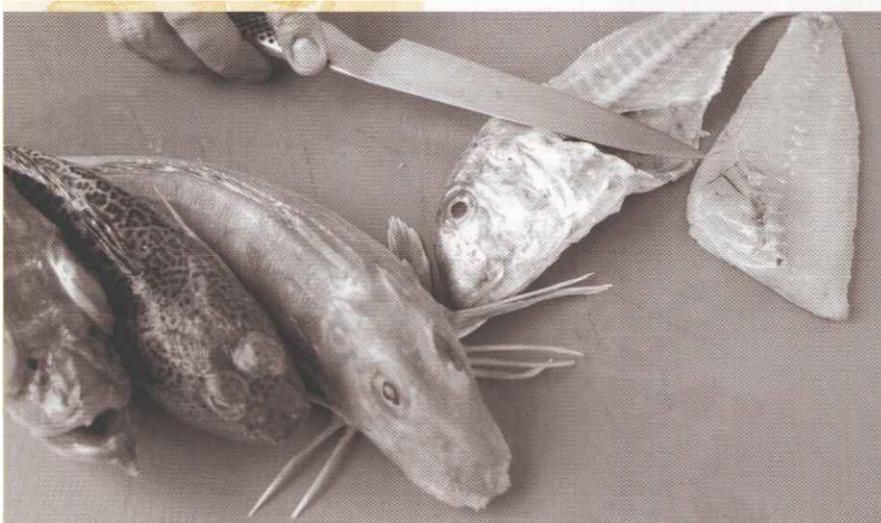
Couper la baguette en longueur et la frotter avec l'ail. La badigeonner d'huile d'olive au pinceau, et la toaster sur les deux faces avant de la couper en dés. Lever les filets des poissons (photo n° 1) et les assaisonner. Les poêler côté peau dans une poêle antiadhésive. Détacher grossièrement la chair de la peau. Faire bouillir le fumet de poisson, ajouter le concentré de tomate, passer au chinois étamine et ajouter un filet d'huile d'olive.

Au fond de mini-chaudrons en porcelaine, déposer un peu de chair de poisson poêlée et les olives coupées en morceaux. Recouvrir de soupe bouillante et la parsemer de croûtons.

Method

Cut the baguette lengthways and rub with garlic. Dab with olive oil using a brush, and toast both sides of the baguette before cutting into small cubes. Remove the fish fillets (photo no. 1) and season them. Fry them skin side down in a non-stick fry pan. Roughly separate the flesh from the skin. Boil the fish stock, add the tomato concentrate, strain through a cheesecloth and add a trickle of olive oil.

In the bottom of porcelain mini-cauldrons, place a little fried fish and the olives cut into pieces. Cover with boiling soup and sprinkle with croutons.



•
*Soupe de poissons de roche,
sauce rouille et croûtons (à droite)*
*Rock fish soup, rouille sauce
and croutons (right)*

Potage St-Germain (devant)
St-Germain soup (front)

Velouté de tomate (fond gauche)
Tomato velouté (bottom left)





VOIR/SEE PHOTO
PAGE 1 5

Potage Saint-Germain

Saint-Germain soup

Ingrédients

750 g de poitrine 1/2 sel
 100 g d'oignons nouveaux
 750 g de pois frais (photo n° 2)
 Bouquet garni
 1 brin de sarriette
 1 250 g d'eau ou de bouillon de volaille (recette p. 152)
 50 g de crème liquide
 50 g de beurre
 Sel, poivre du moulin

Ingredients

750 g slightly salted bacon
 100 g baby onions
 750 g fresh peas (photo no. 2)
 Bouquet garni
 1 sprig of savory
 1,250 g water or chicken stock (recipe p. 152)
 50 g cream
 50 g butter
 Fine salt, freshly ground pepper

Procédé

Couper la poitrine en petits lardons et les blanchir. Émincer finement les oignons et écosser les pois. Faire suer les oignons avec les lardons, sans coloration, ajouter les petits pois, le bouquet garni et la sarriette. Mouiller avec l'eau froide ou le bouillon de volaille, saler et laisser cuire.

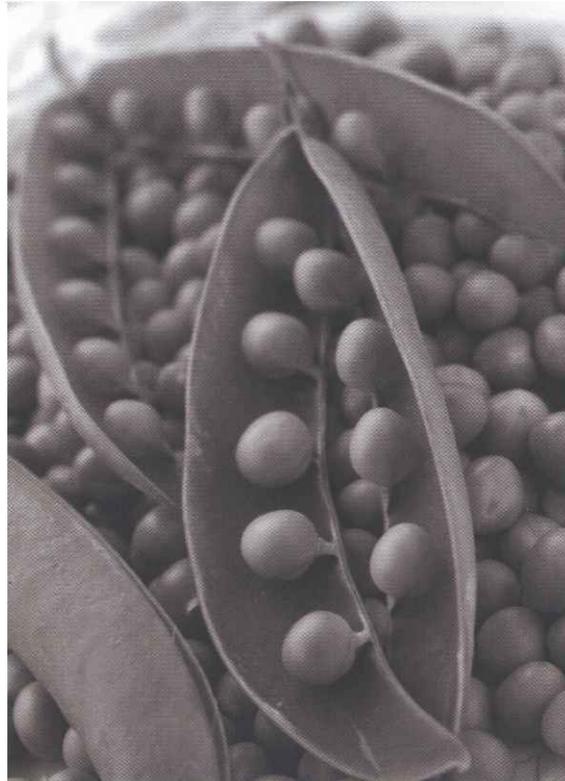
Réserver quelques petits pois et quelques lardons pour le décor. Mixer le potage et le passer au chinois. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre. Dans une petite assiette creuse, verser le potage et décorer de quelques lardons et petits pois.

Method

Cut the bacon into small pieces and blanch. Finely chop the onions and shell the peas. Let the onions sweat with the bacon pieces, without browning, then add the peas, the bouquet garni and the savory. Moisten with cold water or chicken stock, salt and leave to cook.

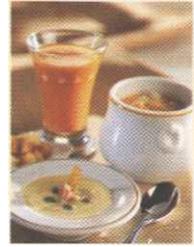
Set aside a few peas and bacon pieces for the decoration. Mix the soup and strain. Add the cream, alter seasoning to taste, remove from the heat and add small pieces of butter. Pour the soup into a small shallow bowl, and decorate with a few bacon pieces and peas.

2



Velouté de tomate froid

Cold tomato velouté



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 15

Procédé

Monder les tomates pour obtenir 500 g de pulpe sans pépin. Prélever 25 g de chair de tomate, la couper en petits dés et la réserver pour le décor. Faire chauffer la pulpe de tomates (photo n° 3) et ajouter le concentré.

Passer au mixeur avec le poivre, le piment et le sel de céleri. Faire refroidir et garnir des petits verres à vodka. Décorer avec les dés de tomate et des pluches de cerfeuil.

Method

Peel the tomatoes to obtain 500 g of pulp with no seeds. Remove 25 g tomato pulp, cut into small cubes and set aside for the decoration. Heat the rest of the pulp (photo no. 3) and add the concentrate.

Blend in the mixer with the pepper, cayenne and celery salt. Cool and fill small vodka glasses with the soup. Decorate with the tomato cubes and chervil sprigs.

Ingrédients

650 g de tomates
65 g de concentré de tomate
1 g de poivre du moulin
1 g de piment de Cayenne
7 g de sel de céleri
Cerfeuil

Ingredients

650 g tomatoes
65 g tomato concentrate
1 g freshly ground pepper
1 g Cayenne pepper
7 g celery salt
Chervil

3



Potage julienne

Darblay

Darblay vegetable julienne soup

Ingédients

150 g de blanc de poireau
75 g de beurre
700 g de pommes de terre
1 000 g d'eau
100 g de blanc de poireau
100 g de carottes
75 g de navets
50 g de céleri-branche
5 g de crème double
Sel fin
Poivre du moulin
Cerfeuil

Ingredients

150 g leeks (white part only)
75 g butter
700 g potatoes
1,000 g water
100 g leeks (white part only)
100 g carrots
75 g turnips
50 g celery
5 g heavy cream
Fine salt
Freshly ground pepper
Chervil

Procédé

Tailler les 150 g de blanc de poireau en paysanne* et les faire suer avec le beurre pendant 5 min. Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux et mouiller à l'eau. Laisser cuire pendant 30 min environ.

Passer le potage à l'aide d'un moulin à légumes puis au chinois étamine en foulant. Tailler le reste des légumes en julienne et la mettre à étuver. Ajouter la crème au potage obtenu. Réchauffer et assaisonner avant de remplir des mini-soupières. Décorer avec les juliennes de légume et quelques pluches de cerfeuil (photo n° 1).

* Glossaire p.158.

Method

Cut the 150 g of leeks en paysanne* and leave to sweat with the butter for 5 minutes. Add the peeled, chopped potatoes and cover with water. Leave to cook for around 30 minutes.

Put the soup through a vegetable mill then a cheesecloth, pressing down. Cut up the rest of the vegetables into a julienne and steam. Add the cream to the soup. Reheat and season before filling mini-soup bowls. Decorate with the vegetable juliennes and a few chervil sprigs (photo no. 1).

Glossary p.158.



Nage de crustacés à la citronnelle et au basilic thaïlandais

Shellfish nage with citronella and Thai basil

Procédé

Tailler les légumes en julienne et la blanchir dans de l'eau salée. Préparer les noix de saint-jacques (photo n° 1) et décortiquer les queues de langoustines. Faire rapidement sauter les noix de saint-jacques dans de l'huile d'olive, sans trop de coloration, en assaisonnant à la fin.

Faire rapidement sauter les queues de langoustines dans de l'huile d'olive, sans trop de coloration et assaisonner à la fin.

Ajouter la crème et la citronnelle ciselée au consommé de volaille. Dresser les saint-jacques et les langoustines mélangées à la julienne dans des petits récipients. Recouvrir de sauce citronnelle. Mettre à chauffer puis ciseler le basilic et le parsemer à la surface.

Method

Cut the vegetables into julienne strips and blanch in salted water. Prepare scallops (photo no. 1) and remove the tails from the prawns. Quickly fry the scallops in olive oil, without over-browning, and season after cooking.

Then quickly fry the prawn tails in olive oil, without over-browning, and season after cooking.

Add the cream and the finely chopped citronella to the chicken consommé. Arrange the scallops and prawns mixed with the julienne in small recipients. Cover with citronella sauce. Heat, then finely chop the basil and sprinkle on top.

Ingrédients

30 g de poireaux
30 g de carottes
20 à 30 noix de saint-jacques
10 langoustines
Huile d'olive
50 g de consommé de volaille
(recette p. 152)
200 g de crème liquide
20 g de citronnelle fraîche
Sel fin
Poivre du moulin
Basilic thaïlandais

Ingredients

30 g leeks
30 g carrots
20 to 30 scallops
10 Dublin Bay prawns
Olive oil
50 g chicken consommé (recipe
p. 152)
200 g cream
20 g fresh citronella
Fine salt
Freshly ground pepper
Thai basil



Crème vichyssoise chantilly

Vichy cream soup with whipped cream

Ingrédients

150 g de blanc de poireau
15 g de beurre
10 g de sel fin
800 g d'eau
400 g de pomme de terre
170 g de crème liquide
20 g de ciboulette
100 g de crème liquide (pour la chantilly)
Ciboulette

Ingredients

150 g leeks (white part only)
15 g butter
10 g fine salt
800 g water
400 g potatoes
170 g cream
20 g chervil
100 g whipping cream
Chervil

Procédé

Faire suer le poireau avec le beurre et le sel. Ajouter les pommes de terre, mouiller à l'eau et faire cuire, puis mixer à chaud.

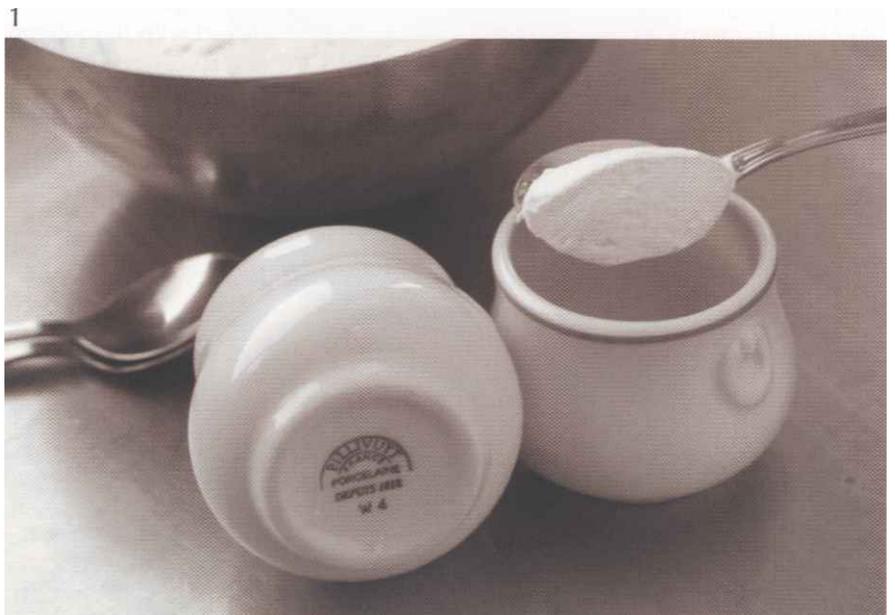
Refroidir rapidement, ajouter la première quantité de crème et les 3/4 de la ciboulette puis rectifier l'assaisonnement. Réchauffer au bain-marie pendant 15 min.

Monter la crème liquide en chantilly, assaisonner et en former des petites quenelles de crème à l'aide de deux petites cuillères). Remplir des tasses à consommé de crème vichyssoise. Déposer délicatement une quenelle de crème (photo n° 1) sur la vichyssoise et décorer avec le reste de ciboulette ciselée.

Method

Leave the leeks to sweat with the butter and salt. Add the potatoes, cover with water and cook, then blend while hot.

Quickly re-cool, add the first quantity of cream (photo no. 3) and 3/4 of the chervil, then alter the seasoning. Re-heat in a bain-marie for 15 minutes. Whip the heavy cream until thick, season and form into little quenelle shapes using two small coffee spoons. Fill consommé cups with Vichy cream soup. Delicately place a quenelle of whipped cream (photo no. 1) on the soup and decorate with the rest of the finely chopped chervil.



Soupe d'artichaut anisée

Aniseed-flavored artichoke soup

Procédé

Faire cuire les artichauts (photo n° 1) et le fenouil dans de l'eau additionnée de l'acide ascorbique.

Enlever 100 g de jus de cuisson. Mixer et rajouter le jus cuisson et la crème liquide. Vérifier l'assaisonnement. Faire cuire séparément les quartiers de fenouil, le cœur d'artichaut et la carotte coupée en sifflet. Disposer la soupe dans des petites tasses à potage et décorer avec les carottes, les quartiers d'artichauts et de fenouil. Parsemer de graines de fenouil.

Method

Cook the artichokes (photo no. 1) and fennel in the water with the ascorbic acid.

Remove 100 g of the cooking water. Blend the artichokes and fennel and add the cooking water and the cream. Check seasoning. Cook the fennel quarters, artichoke heart and the carrot (cut in a beveled shape) separately.

Pour the soup into small soup cups and decorate with the carrots, artichoke and fennel quarters. Sprinkle with fennel seed.

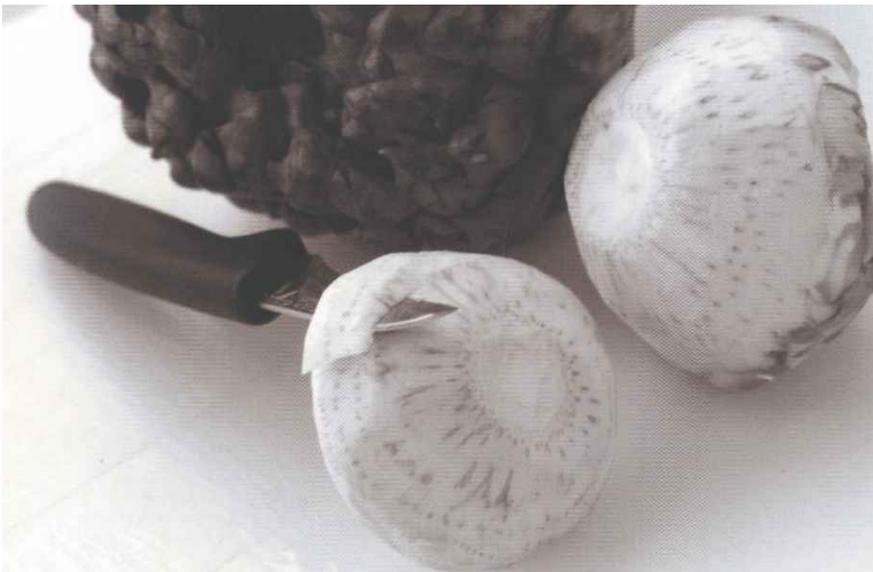
Ingédients

200 g d'artichauts
100 g de bulbes de fenouil
200 g d'eau
2 g d'acide ascorbique
20 g de crème liquide
Sel fin
Poivre du moulin
80 g de fenouil en quartiers
40 g de cœur d'artichaut en
quartiers
10 g de carotte
Graines de fenouil

Ingredients

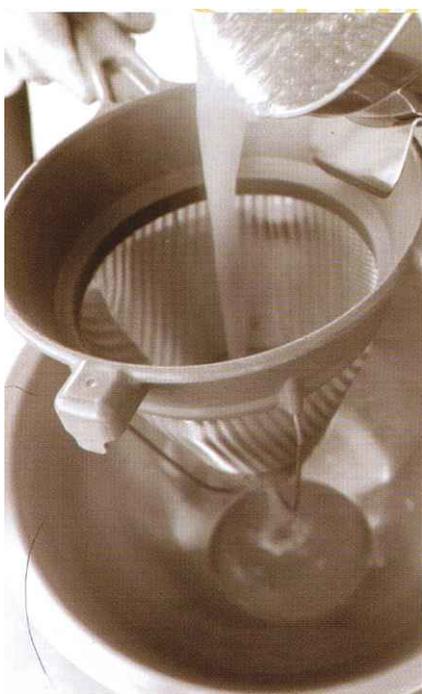
200 g artichoke
100 g fennel bulbs
200 g water
2 g ascorbic acid
20 g cream
Fine salt
Freshly ground pepper
80 g fennel cut into quarters
40 g artichoke hearts cut into
quarters
10 g carrot
Fennel seed

1



Ingrédients
 500 g de chair de potiron
 500 g de bouillon de volaille (recette
 p. 152)
 3 g de sucre
 9 g de féculé de maïs
 5 g d'eau froide
 150 g de crème liquide
 50 g de beurre
 Sel fin
 Poivre du moulin
 Crème liquide
 Quelques brins de romarin

Ingredients
 500 g pumpkin flesh
 500 g chicken stock (recipe p. 152)
 3 g sugar
 9 g cornstarch
 5 g cold water
 150 g cream
 50 g butter
 Fine salt
 Freshly ground pepper
 Cream
 A few sprigs of rosemary



Crème de potiron

Pumpkin cream soup

Procédé

Mettre le potiron coupé en petits morceaux dans le bouillon de volaille et y ajouter le sucre. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire 10 min (le potiron doit se cuire rapidement pour éviter toute amertume). Après cuisson, passer l'ensemble au mixer, puis chinoiser (photo n° 1). Remettre la préparation dans une casserole et porter de nouveau à ébullition. Remuer et racler régulièrement le fond de la casserole à l'aide d'une spatule car le potiron s'attache facilement. Ôter l'écume.

Diluer la féculé de maïs dans l'eau froide et la verser dans le potiron, hors du feu et en fouettant énergiquement pour bien l'incorporer. Remettre à chauffer et porter de nouveau à ébullition.

Ajouter la première quantité de crème et donner un bouillon*. Mixer une nouvelle fois avec le beurre coupé en morceaux pour obtenir une crème onctueuse. Remettre cette émulsion sur le feu et vérifier l'assaisonnement. Ne pas saler pendant la cuisson : l'assaisonnement du bouillon de volaille suffit.

Monter la crème liquide. Remplir de crème de potiron des petites assiettes à potage. Décorer d'un brin de romarin et de pointes de crème fouettée à l'aide d'une poche et d'une douille cannulée.

Cette recette peut également être présentée avec des dés de pain de mie frits, au beurre clarifié, au lieu des pointes de crème fouettée.

Method

Place the diced pumpkin in the chicken stock and add the sugar. Bring to the boil, cover and leave to cook for 10 minutes (the pumpkin should cook quickly to prevent a bitter taste).

After cooking, blend, then strain (photo no. 1). Put the preparation back in a pot and once again bring to the boil. Frequently stir and scrape the bottom of the pot with a spatula since pumpkin will stick easily. Skim off the foam.

Mix the cornstarch in cold water and pour into the pumpkin, off the heat, whisking briskly to ensure it mixes in well. Place back on the heat and bring to the boil again.

Add the first quantity of cream and whisk gently to mix. Blend again with the butter (cut into small pieces) to obtain a creamy texture. Put this mixture back on the heat and check seasoning. Do not salt during cooking—the seasoning from the chicken stock will be enough.

Whip the cream. Fill small soup bowls with pumpkin cream soup. Decorate with a sprig of rosemary and little whipped cream swirls, using an icing bag and a fluted nozzle.

This recipe can also be presented with cubes of sandwich bread fried in clarified butter instead of the whipped cream swirls.

* Glossaire p. 156.

* Glossary p.1 56.

Crème de potiron
Pumpkin cream soup



Crème Du Barry

Du Barry cream

Ingrédients

250 g d'os de veau
Eau
125 g de blanc de poireau
250 g de chou-fleur
100 g de beurre
70 g de farine
2 jaunes d'œuf
125 g de lait
Sel fin
Poivre du moulin
5 g de crème double
Cerfeuil

Ingredients

250 g calf bone
Water
125 g leeks (white part only)
250 g cauliflower
100 g butter
70 g flour
2 egg yolks
125 g milk
Fine salt
Freshly ground pepper
5 g heavy cream
Chervil

Procédé

Réaliser un fond de veau en blanchissant les os dans de l'eau tout en écumant régulièrement. Tailler le poireau et ajouter 100 g de chou-fleur. Après cuisson, passer au chinois pour extraire les os et les légumes et réserver le fond de veau.

Tailler le chou-fleur restant en sommités et les faire cuire dans de l'eau salée.

Faire refroidir rapidement. Faire fondre le beurre, y verser la farine et laisser cuire pendant 10 min.

Ajouter les jaunes d'œufs, le lait et le fond de veau. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème hors du feu. Verser dans des petites soupières et décorer de pluches de cerfeuil et de sommités de chou-fleur.

Method

Make veal stock by blanching the bones in the water while skimming off the surface regularly. Cut up the leeks and add 100 g of cauliflower. After cooking, put through a strainer to extract the bones and vegetables and set aside the veal stock.

Cut up the remaining cauliflower into florets and cook in salted water. Cool rapidly. Melt the butter, pour on the flour and leave to cook for 10 minutes.

Add the egg yolks, milk and veal stock. Alter the seasoning and add the cream off the heat. Pour into little soup bowls and decorate with sprigs of chervil and cauliflower florets.

Mini-assiettes

Mini-plates



Millefeuille tomate et chèvre
Selle d'agneau au fenouil
Fleur de saumon au radis noir
Chaud et froid de rouget aux
poivrons doux
Filet de rouget, sauce normande
Cannellonis de homard au céleri
et coulis de tomate

Millefeuille de pain d'épices et
foie gras, sauce miel
Galette de truffe au lard fumé
Saumon mariné *mascarpone*
Tomato and goat's cheese
millefeuille
Lamb saddle with fennel
Salmon flower with black radish
Red mullet chaud-froid with bell
peppers

Red mullet fillet, Normandy sauce
Lobster cannelloni with celeriac
and tomato coulis
Spice bread and foie gras mille-
feuille, honey sauce
Truffle pancake with smoked
bacon
Marinated salmon mascarpone

Millefeuille tomate et chèvre

Tomato and goat's cheese millefeuille

Millefeuille

10 petites tomates
200 g de fromage de chèvre caquette (chèvre mi-sec)
50 g de sel de Guérande
Sel fin
Poivre du moulin

Sauce basilic

100 g d'huile d'olive
10 g de jus de citron
Basilic

Millefeuille

10 small tomatoes
200 g "caquette" goat's cheese (at the half-dry stage)
50 g *fleur de sel*
Fine salt
Freshly ground pepper

Basil sauce

100 g olive oil
10 g lemon juice
Basil

Millefeuille

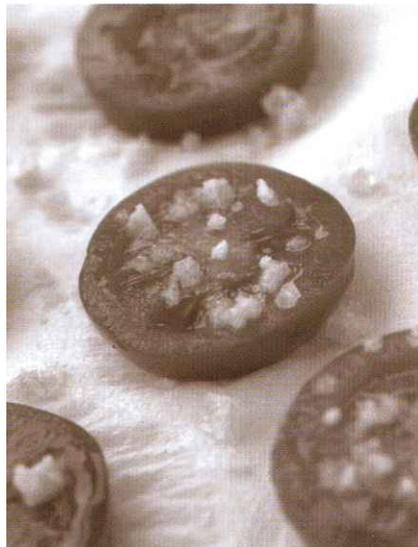
Couper les petites tomates à la machine à jambon, épaisseur 6 à 7. Mettre à égoutter avec le sel de Guérande sur une grille recouverte de papier absorbant pendant 24 heures (photo n° 1). Le lendemain, mettre le fromage dans une poche à douille et réaliser les millefeuilles : reconstituer chaque tomate en superposant les rondelles de tomate et des rosaces de fromage mouillé d'un peu de sauce basilic (photo n° 2).

Sauce basilic

Pour la réaliser, mélanger le jus de citron à l'huile d'olive et ajouter le basilic ciselé.

Disposer les millefeuilles dans de petites assiettes préalablement garnies de la sauce basilic (photo n° 2).

1



Millefeuille

Cut up the small tomatoes in a ham slicer to a thickness of 6 to 7 mm. Leave to soak in the *fleur de sel* on a rack covered with kitchen paper for 24 hours (photo no. 1). The next day, place the cheese in an icing bag with a nozzle and make the millefeuilles: reconstruct each tomato, placing tomato slices on top of rose-shaped cheese slices moistened with a little basil sauce (photo no. 2).

Basil sauce

To make the sauce, mix the lemon juice with the olive oil and add the finely chopped basil.

Arrange the millefeuilles on small plates that have first been garnished with basil sauce (photo no. 2).

2

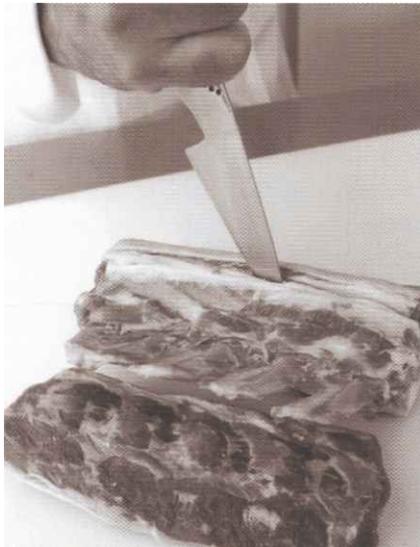


Selle d'agneau au fenouil

Lamb saddle with fennel

Procédé

Lever les noisettes d'agneau (photo n° 1) et les parer. Faire fondre le beurre, ajouter l'huile d'olive et bien marquer les noisettes de chaque côté.



1

Assaisonner et finir la cuisson au four à 120°C (53°C température à cœur).

Refroidir rapidement. Pendant ce temps, bien nettoyer le fenouil et l'émincer le plus finement possible. Éplucher l'orange et récupérer les segments intérieurs. Émincer les noisettes d'agneau le plus finement possible et les disposer en rosace dans une cassolette. Garnir le centre d'émincé de fenouil et disposer harmonieusement des segments d'orange. Parsemer de basilic ciselé et de quelques gouttes de vinaigrette.

Method

Remove the lamb loin medallions (photo no. 1) and trim. Melt the butter, add the olive oil and clearly mark the medallions on each side. Season and finish cooking in the

Ingrédients

250 g de noisette d'agneau
20 g de beurre
20 g d'huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
200 g de bulbes de fenouil
1 orange
5 g de vinaigrette huile d'olive et jus de citron (recette p. 142)
Basilic

Ingredients

250 g lamb loin medallions
20 g butter
20 g olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
200 g fennel bulbs
1 orange
5 g vinaigrette (olive oil and lemon juice) (recipe p. 142)
Basil

oven at 120°C (53°C core temperature).

Cool rapidly. Meanwhile, clean the fennel and cut into the thinnest slices possible. Peel the orange and take out the inside segments. Cut the lamb medallions into the thinnest slices possible and arrange in a rose shape in a cassolette. Garnish the center with chopped fennel and arrange the orange segments harmoniously. Sprinkle with finely chopped basil and a few drops of vinaigrette.

Fleur de saumon au radis noir

Salmon flower with black radish

Ingrédients

500 g de saumon fumé
200 g de radis noir
20 g d'huile d'olive
Poivre du moulin
Sauce vinaigrette épicée (recette
p. 142)
Radis roses en brunoise

Ingredients

500 g smoked salmon
200 g black radish
20 g olive oil
Freshly ground pepper
Spicy vinaigrette sauce (recipe
p. 142)
Pink radishes, diced

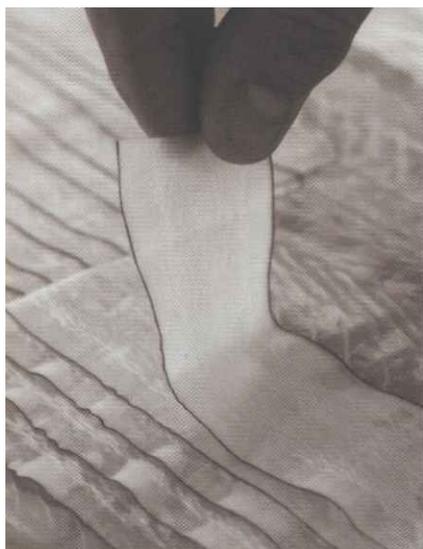
Procédé

Couper le saumon en fines tranches dans le sens de la longueur et les déposer sur la moitié d'une plaque préalablement filmée. Couper le radis noir en très fines tranches (presque transparentes) à la machine à jambon ou à la mandoline. Superposer les lamelles de radis noir sur le saumon (photo n° 1). Huiler légèrement et poivrer. Rouler le tout en serrant bien avec le film (photo n° 2). Détailler des tronçons de 2 à 3 cm et retirer délicatement de film. Napper le fond d'une coupelle carrée de sauce vinaigrette épicée. Aplatir le haut de chaque tronçon afin de lui donner une forme de fleur et le déposer (avec ou sans toast) sur la sauce (photo n° 3). Parsemer le pourtour de la coupelle avec de la brunoise de radis roses.

Method

Cut the salmon into thin slices lengthways and arrange them on half of a sheet that has first been lined with plastic wrap. Cut the radish into very thin slices (almost transparent) in a ham slicer or using a mandolin. Arrange the radish slices on top of the salmon (photo no. 1). Oil lightly and pepper. Roll the whole thing up, keeping the plastic wrap tight around it (photo no. 2). Cut slices 2 to 3 cm wide and delicately remove the wrap. Coat the bottom of a small square dish with spicy vinaigrette sauce. Flatten the top of each slice to give it a flower shape and arrange (possibly on toast) over the sauce (photo no. 3). Sprinkle the diced radish around the edges of the dish.

1



2



3





*Fleur de saumon
au radis noir
Salmon flower with black radish*

Chaud et froid de rouget aux poivrons doux

Red mullet chaud-froid with bell peppers

Ingrédients

200 g de poivrons rouges
200 g de poivrons jaunes
200 g de poivrons verts
150 g d'huile d'olive
le jus de 2 citrons
10 olives noires
Basilic
10 filets de rouget
Huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
250 g de tapenade d'olive noire
(recette p. 134, *dans* « les buffets
informels »)
Ciboulette et basilic

Ingredients

200 g red bell pepper
200 g yellow bell pepper
200 g green bell pepper
150 g olive oil
juice of 2 lemons
10 black olives
Basil JB^-'T,
10 red mullet fillets
Olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
250 g black olive tapenade (recipe
p. 134, *in* "informal buffets")
Chervil and basil

Procédé

Bien laver les différents poivrons et les faire griller sur une plaque chauffante pour en retirer la peau plus facilement (photo n° 1).

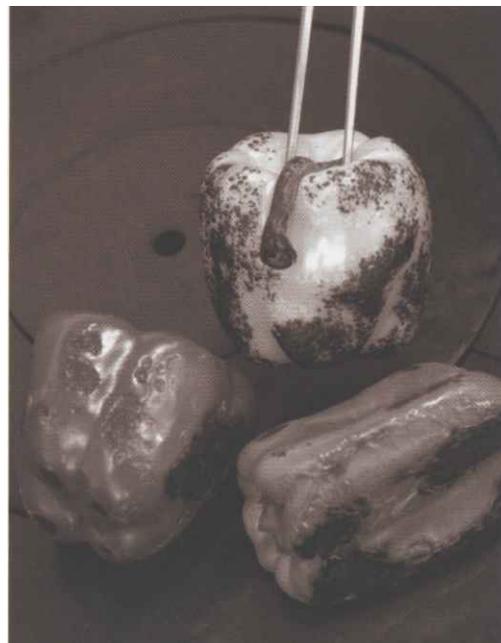
Une fois la peau ôtée, les couper en lanières et les mettre à mariner dans l'huile d'olive avec le jus de citron, les olives noires et le basilic. Poêler les filets de rouget côté peau dans un peu d'huile d'olive et les assaisonner après cuisson.

Garnir une casserole de lanières des différents poivrons et d'olive et les surmonter d'un filet de rouget coupé en deux. Entourer d'un cordon de tapenade légèrement détendue à l'huile d'olive et décorer de feuilles de basilic et de brins de ciboulette.

Method

Wash the various peppers well and grill them on a hotplate to make the skins easier to remove (photo no. 1). Once the skin is off, cut them into strips and marinate in the olive oil with the lemon juice, black olives and basil. Fry the red mullet fillets, skin side down, in a little olive oil and season after cooking.

Fill a casserole with strips of the different peppers and olives and top with a fillet of red mullet cut in two. Decorate around the edge with a thread of tapenade slightly diluted in olive oil and add a few basil leaves and sprigs of chervil.



Filet de rouget, sauce normande

Red mullet fillet, Normandy sauce

Procédé

Monder les tomates, les couper en quartiers et les épépiner. Les confire en les mettant au four à 80°C pendant 4 heures dans un petit plat à gratin avec l'ail, le thym et l'huile d'olive.

Habiller les rougets (photos n° 1 et 2) et lever les filets. Dans une poêle antiadhésive, les faire cuire côté peau avec un peu d'huile d'olive. Ne pas trop colorer et assaisonner. Couper les filets en petits morceaux et les disposer dans de petits plats en terre de forme ovale. Napper de sauce normande et décorer de basilic ciselé. Agrémenter en parsemant de quartiers de tomate confite.

Method

Peel the tomatoes, cut into quarters and remove the seeds. Preserve them by placing in an 80°C oven for 4 hours in a small gratin dish with the garlic, thyme and olive oil.

Dress the red mullets (photos no. 1 and 2) and remove the fillets. In a non-stick fry pan, cook them skin side down with a little olive oil. Avoid over-browning. Season.

Cut the fillets into small pieces and arrange in small, oval-shaped terracotta dishes. Coat with Normandy sauce and decorate with finely chopped basil. Sprinkle with quarters of the preserved tomato to decorate.

Ingédients

2 tomates garniture
1 gousse d'ail
Thym frais
50 g d'huile d'olive
2 rougets de 250 g
Huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
70 g de sauce normande (recette p. 143)
Basilic

ingredients

2 garnish tomatoes
1 clove garlic
Fresh thyme
50 g olive oil
2,250 g red mullet
Olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
70 g Normandy sauce (recipe p. 143)
Basil

1



2



Cannellonis de homard au céleri et coulis de tomate

Lobster cannelloni with celeriac and tomato coulis

Ingrédients

2 homards de 500 g
Nage (recette p. 153)
Sel fin
Poivre du moulin
150 g de crème liquide
1 céleri-rave
Citron
1 000 g d'eau salée
250 g de champignon de Paris
50 g de beurre
30 g d'huile d'olive
Aneth
Cerfeuil

Ingredients

2 lobsters, 500 g each
Nage (recipe p. 153)
Fine salt
Freshly ground pepper
150 g cream
1 celeriac
Lemon
1 000 g salted water
250 g button mushrooms
50 g butter
30 g olive oil
Dill
Chervil



Procédé

Plonger les homards dans une nage pendant 3 min. Les refroidir et les décortiquer. Carder les têtes et la base des queues pour le décor.

Faire une farce légère : mixer la chair des homards au cutter, assaisonner et finir en ajoutant la crème liquide. Passer le tout au tamis.

Éplucher et découper le céleri en fines tranches à la machine à jambon et le citronner. Le blanchir dans une eau salée, refroidir rapidement et égoutter sur papier absorbant.

Détailler les tranches de céleri avec un emporte-pièce cannelé. Nettoyer et tailler les champignons de Paris en fine brunoise et les faire légèrement sauter au beurre.

Les faire refroidir légèrement et les incorporer à la farce. Mettre la farce dans une poche et la déposer sur le céleri (photo n° 1). Former les cannellonis et les disposer dans un plat à gratin légèrement huilé. Mettre au four à 180°C pendant 6 à 8 min et refroidir.

Disposer 4 cannellonis sur une coupelle carrée, décorer avec une demi-tête de homard, un morceau de queue et quelques pluches d'aneth et de cerfeuil.

Cette recette peut s'accompagner d'un coulis de tomate (recette p. 143). Les cannellonis peuvent également être taillés « en dégradé » comme sur la photo ci-contre à droite.

Method

Plunge the lobsters into a nage for 3 min. Cool and shell. Keep the heads and the bottom of the tails for decoration.

Make a light stuffing: blend the lobster meat in the mixer, season and finish by adding the cream. Strain the whole mixture.

Peel the celeriac, cut thinly in a ham slicer and sprinkle with lemon juice. Blanch in salted water, cool quickly and drain on kitchen paper.

Shape the celeriac slices using a fluted cutter. Clean and finely dice the button mushrooms, then sauté lightly in the butter.

Cool slightly and mix into the stuffing. Put the stuffing in an icing bag and pipe onto the celeriac (photo no. 1). Form cannelloni and arrange in a lightly oiled gratin dish. Place in the oven at 180°C for 6 to 8 minutes and cool.

Arrange 4 cannelloni on a small square dish, decorate with half a lobster head, a piece of tail and a few sprigs of dill and chervil.

This recipe can be served with a tomato coulis (recipe p. 143). The cannelloni can also be cut up into sections of decreasing length then arranged to form a triangle, as shown in the photo on p. 33.

Cannellonis de homard au céleri et coulis de tomate
Lobster cannelloni with celeriac and tomato coulis



Millefeuille de pain d'épices et foie gras, sauce miel

Spice bread and foie gras miliefeuille, honey sauce

Ingédients

500 g de pain d'épices non sucré
500 g de foie gras cuit
1 ananas
50 g de vinaigre
50 g de miel
Cannelle
Curcuma
5 g de gingembre frais haché
Baies roses

Ingredients

500 g unsweetened spice bread
500 g cooked foie gras
1 pineapple
50 g vinegar
50 g honey
Cinnamon
Turmeric
5 g fresh ginger, chopped
Pink peppercorns

Procédé

Couper le pain d'épices en fines lamelles et le foie gras en fines tranches (photo n° 1). Filmer une plaque et y disposer, en les intercalant, le pain d'épice et le foie gras (photo n° 2). Filmer de nouveau et presser légèrement. Réserver au froid pendant au moins 24 heures.

Éplucher l'ananas pour obtenir 200 g de pulpe et conserver les feuilles pour le décor.

Faire une gastrique* avec le vinaigre et le miel. Incorporer la pulpe d'ananas, la cannelle, le curcuma et un peu de gingembre frais haché. Cuire jusqu'à évaporation du liquide et réserver au froid.

Découper le miliefeuille en cubes de 2 x 2 cm. Disposer chaque cube dans un ravier carré, déposer un cordon de gastrique et décorer de quelques baies roses et feuilles d'ananas.

*~cTlossaire p. 157.

1

Method

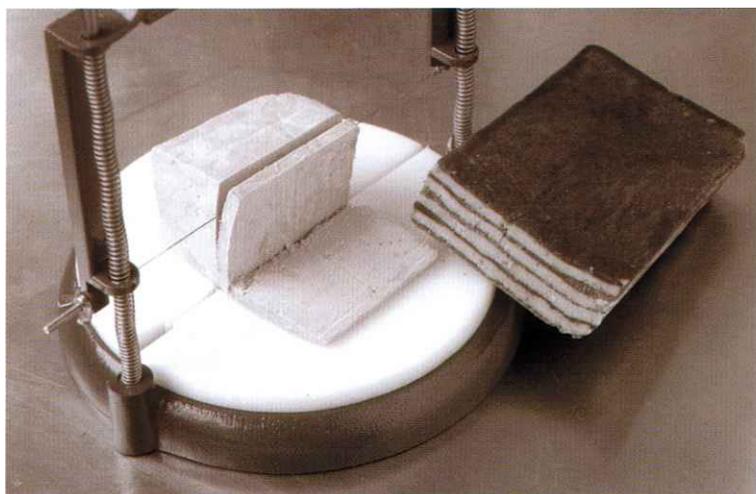
Cut the spice bread and foie gras into thin slices (photo no. 1). Line a sheet with plastic wrap and on it, arrange the spice bread and foie gras, overlapping each other (photo no. 2). Wrap in plastic again and press down lightly. Place in the refrigerator for at least 24 hours.

Peel the pineapple to obtain 200 g of pulp and keep the leaves for the decoration.

Make a gastrique sauce* with the vinegar and honey. Mix in the pineapple pulp, cinnamon, turmeric and a little fresh chopped ginger. Cook until the liquid evaporates and keep in the refrigerator.

Cut the miliefeuille up into cubes 2 x 2 cm. Arrange each cube in a small oblong dish, decorate with a thread of gastrique sauce and a few pink peppercorns and pineapple leaves.

* Glossary p. 157.





*Millefeuille de pain d'épices
et foie gras, sauce miel
Spice bread and foie gras
millefeuille, honey sauce*



Galette de truffe au lard fumé

Truffle pancake with smoked bacon

Ingrédients

Beurre
200 g de truffe
100 g d'oignons
30 g de graisse d'oie
30 g de crème liquide
Sel fin
Poivre du moulin
20 g de lard fumé en très fines tranches
Cerfeuil
Fleur de sel de Cuérande

Ingredients

Butter
200 g truffle
100 g onion
30 g goose fat
30 g cream
Fine salt
Freshly ground pepper
20 g smoked bacon, very thinly sliced
Chervil
Fleur de sel

Procédé

Prévoir deux disques de papier sulfurisé de 4 cm de diamètre par personne. Faire fondre du beurre et en badigeonner les disques. Couper les truffes en fines lamelle et les disposer en rosace entre deux disques (photo n° 1). Maintenir le tout au frais entre deux plaques. Ciseler les oignons et les faire compoter dans la graisse d'oie.

Aux 3/4 de la cuisson, ajouter la crème liquide et faire réduire jusqu'à évaporation complète. Assaisonner et réserver.

Disposer les tranches de lard fumé sur une plaque antiadhésive et les faire griller à la salamandre.

Placer les galettes de truffes sur des petites assiettes carrées. Disposer la compotée d'oignon au milieu et agrémenter l'assiette de deux tranches de lard grillé. Décorer l'assiette de pluches de cerfeuil. Au moment du service, on peut parsemer les galettes de fleur de sel.

Method

Prepare in advance two discs of sulfurized paper, 4 cm in diameter, per person. Melt the butter and dab onto the discs. Cut the truffles into thin slices and arrange in a rose shape between two discs (photo no. 1). Keep everything in the refrigerator between two baking sheets. Chop the onions up finely and cook in the goose fat to make a compote.

Three quarters of the way through cooking, add the liquid and reduce until it has evaporated completely. Season and set aside.

Arrange the slices of smoked bacon on a non-stick sheet and grill in a slow-combustion stove.

Place the truffle pancakes on small square dishes. Arrange the onion compote in the middle and decorate the dish with two slices of grilled bacon. Garnish with chervil sprigs. Just before serving, you can sprinkle the pancakes with *fleur de sel*.

1





*Galette de truffe au lard fumé
Truffle pancake with smoked
bacon*

Saumon mariné *mascarpone*

Marinated salmon mascarpone

Ingrédients

1 filet de saumon de 1 500 g
100 g de gros sel
10 g de sucre
1 g de poivre mignonnette
40 g de crème *mascarpone*
Sel fin et poivre du moulin
Ciboulette
Groseilles

Ingredients

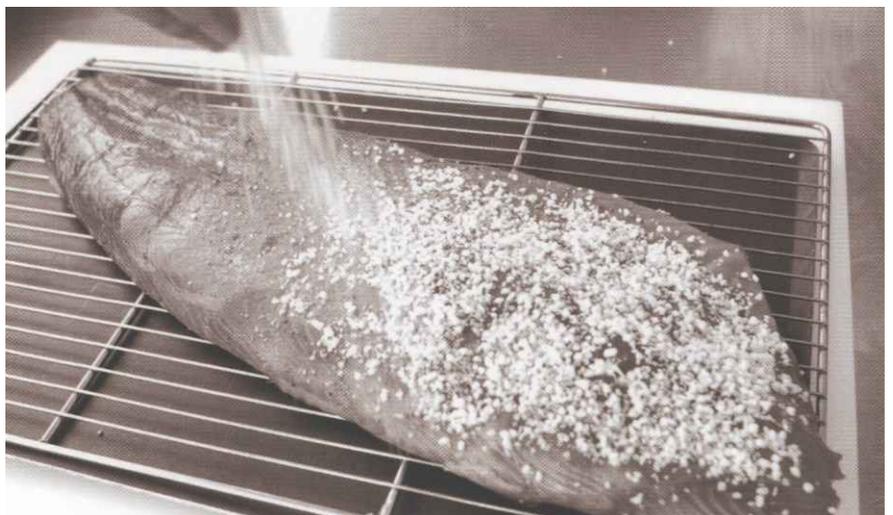
1 1,500 g salmon fillet
100 g coarse salt
10 g sugar
1 g coarsely ground white
peppercorns
40 g mascarpone
Fine salt and freshly ground pepper
Chervil
Red currants

Procédé

Lever le filet de saumon. Le mettre à saler pendant 24 heures avec le gros sel, le sucre et le poivre (photo n° 1). Rincer à l'eau courante et mettre à égoutter pendant 24 heures. Désarêter le saumon et le parer. Le couper en fines tranches et le disposer en forme de savarin dans des coupelles. Assaisonner la *mascarpone*, la mettre dans une poche avec douille et en garnir le centre. Décorer de brins de ciboulette et de groseilles.

Method

Fillet the salmon. Leave it to salt for 24 hours with the coarse salt, sugar and pepper (photo no. 1). Rinse under running water and leave to drain for 24 hours. Bone the salmon and trim. Cut into thin slices and form savarin shapes in small dishes. Season the *mascarpone*, place it in an icing bag with a nozzle and fill the center. Decorate with sprigs of chervil and red currants.





Saumon mariné mascarpone
Marinated salmon mascarpone

Verres à vodka et cuillères chinoises

Vodka glasses and Chinese spoons



Homard, gelée d'étrillé et caviar

Crevettes roses et mousseline de céleri

Crème d'étrillé

Persillé de volaille et foie gras

Pimentade œuf de caille

Tartare de saumon

Petits dômes de *guacamole*
et coulis de tomate

Arc-en-ciel de consommés

Dôme de chèvre à la purée de
carotte

Lobster, velvet swimming crab jelly
and caviar

Prink shrimps and celeriac
mousseline

Velvet swimming crab cream

Chicken persillé and foie gras

Quail's egg pimentade

Salmon tartare

Small guacamole domes and
tomato coulis

Consommé rainbow

Coat's cheese dome with carrot
purée

Homard, gelée d'étrillé et caviar

Lobster, velvet swimming crab jelly and caviar

Ingrédients

100 g de homard
Nage (recette p. 153)
30 g de carotte
20 g de céleri
20 g de courgette
Cerfeuil
100 g de gelée de poisson (recette
p. 148)
20 g de caviar
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients

100 g lobster
Nage (recipe p. 153)
30 g carrot
20 g celery
20 g zucchini
Chervil
100 g fish jelly (recipe p. 148)
20 g caviar
Fine salt
Freshly ground pepper

Procédé

Faire cuire le homard dans une nage, le refroidir et le décortiquer. Tailler en brunoise les carottes, le céleri et les courgettes. Les blanchir séparément dans de l'eau salée, les refroidir et bien les égoutter sur papier absorbant. Tailler le homard en petite brunoise et ciseler le cerfeuil. Répartir harmonieusement, par couche de couleur, les différentes brunoises et une partie du cerfeuil dans des verres à vodka colorés. Verser par dessus la gelée de poisson à peine liquéfiée, puis mettre au froid.
Au dernier moment avant de servir, décorer de caviar et d'une pluche de cerfeuil. Servir bien froid avec une petite cuillère à dégustation.

Method

Cook the lobster in a nage, cool and shell.
Dice the carrots, celery and zucchini. Blanch separately in salted water, cool and drain on kitchen paper. Dice the lobster into small pieces and finely chop the chervil. Arrange the various diced ingredients harmoniously, by layers of color, along with some of the chervil, in colored vodka glasses. Pour the —just set— fish jelly on top, then place in the refrigerator.
At the last moment before serving, decorate with caviar and a sprig of chervil. Serve cold with a small tasting spoon.

Homard, gelée d'étrillé et caviar
Lobster; velvet swimming crab jelly and caviar



Crevettes roses et mousseline de céleri

Pink shrimps and celeriac mousceline

Ingédients

200 g de céleri-rave
1 l d'eau
18 g de sel
100 g de crème liquide
Sel fin
Poivre du moulin
100 g de pain de campagne
15 g de carotte
15 g de céleri-rave
15 g de courgette
60 g de crevettes roses décortiquées
3 g de fines herbes
40 g de gelée de poisson (recette
p. 148)
Œufs de lump

Ingredients

200 g celeriac
1 l water
18 g salt
100 g cream
Fine salt
Freshly ground pepper
100 g country bread
15 g carrots
15 g celeriac
15 g zucchini
60 g shelled pink shrimps
3 g fine herbs
40 g fish jelly (recipe p. 148)
Lumpfish roe

Procédé

Réaliser la mousceline : faire cuire le céleri-rave dans 1 litre d'eau avec le gros sel.

Lorsque le céleri est cuit, le mettre à égoutter, le mixer et ajouter la crème liquide. Vérifier l'assaisonnement et tamiser le tout. Réserver au froid.

Toaster les tranches de pain de campagne pour faire des mouillettes. Couper la carotte, le céleri et la courgette en fine brunoise. Faire cuire séparément chaque légume, refroidir aussitôt et mettre à égoutter sur papier absorbant.

Tailler les crevettes roses en fines brunoises et la mélanger avec les brunoises de légumes. Ciseler les fines herbes et les mélanger aux brunoises. Mettre ce mélange au fond d'un verre à vodka. Recouvrir jusqu'à hauteur de gelée de poisson et faire prendre au froid.

Terminer en complétant les verres avec la mousceline de céleri. Décorer au dernier moment avec les œufs de lump. Servir avec les mouillettes de pain de campagne.

Method

Make the mousceline: cook the celeriac in 1 liter water with the coarse salt.

When the celeriac is cooked, put it to drain, blend and add the cream. Check the seasoning and strain. Keep in the refrigerator.

Toast the slices of country bread to form fingers. Cut up the carrot, celeriac and zucchini into small cubes. Cook each vegetable separately, cool immediately and put to drain on kitchen paper.

Dice the shrimps finely and mix with the diced vegetables. Chop the fine herbs then add to the vegetables. Place this mixture in the bottom of a vodka glass. Cover with fish jelly and leave to set in the refrigerator.

Finish by filling the rest of the glasses with celeriac mousceline. Decorate at the last moment with lumpfish roe. Serve with the country bread fingers.

Crème d'étrillé

Velvet swimming crab cream

Procédé

Faire cuire les étrilles dans de l'eau salée (photo n° 1).

Les faire refroidir et les décortiquer aussitôt en récupérant délicatement la chair et les parties crémeuses. Réserver les carcasses pour réaliser un fumet d'étrillé : émincer finement l'oignon, le fenouil, le céleri et le poireau. Les faire suer au beurre et à l'huile d'olive. Ajouter les carcasses concassées et rissolées à l'huile d'olive.

Mouiller à hauteur avec de l'eau, et laisser cuire 20 min à petits frémissements.

Retirer du feu, couvrir d'un film alimentaire et laisser infuser 1/4 d'heure avant de passer le tout au chinois. Réaliser la crème d'étrillé : faire bouillir 40 g de fumet, ajouter la crème liquide, 20 g de parties crémeuses de l'étrille et une pointe de curry. Vérifier l'assaisonnement, passer au tamis et tenir au chaud. Répartir la chair et le reste des parties crémeuses dans de petits pots. Recouvrir d'un mélange d'œuf battu et de crème d'étrillé, puis d'un carré de papier film. Faire cuire 6 min au four vapeur.

Retirer le papier et servir accompagné ou non de mouillettes de pain de mie frit au beurre clarifié.

Method

Cook the velvet swimming crabs in salted water (photo no. 1).

Cool and shell immediately, delicately removing the meat and the creamy parts. Keep the rest of the crab for making a stock: chop the onion, celery and leek finely. Leave them to sweat in butter and olive oil. Add the rest of the crab, chopped and fried in olive oil.

Cover with water and simmer for 20 minutes.

Remove from the heat, cover with plastic wrap and leave to infuse for 1/4 hour before putting the whole thing through a strainer.

Make the crab cream: boil 40 g fish stock, add the cream, 20 g of creamy parts and a touch of curry. Check the seasoning, put through a strainer and keep warm. Arrange the meat and the rest of the creamy parts in small pots. Cover with a mixture of beaten egg and crab cream, then a square of plastic wrap. Cook for 6 minutes in a steam oven.

Remove the paper and serve, accompanied by sandwich bread fingers fried in clarified butter (optional).

500 g d'étrillés

Fumet

15 g d'oignon

15 g de fenouil

10 g de céleri-branche

20 g de poireau

10 g de beurre

20 g d'huile d'olive

Crème d'étrillé

30 g de crème liquide

Curry de Madras

40 g de fumé de poisson

Sel fin

Poivre du moulin

1 œuf

500 g velvet swimming crabs

Fish stock

15 g onion

15 g fennel

10 g celery

20 g leek

10 g butter

20 g olive oil

Velvet swimming crab cream

30 g cream

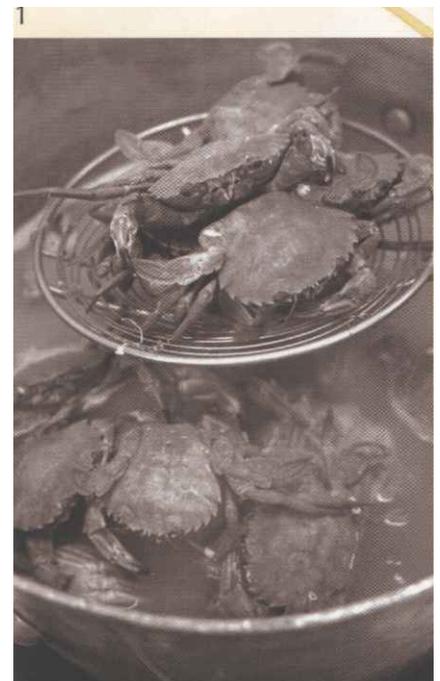
Madras curry

40 g fish stock

Fine salt

Freshly ground pepper

1 egg



Persillé de volaille et foie gras

Chicken persillé and foie gras

Ingrédients

40 g de foie gras cuit
40 g de filet de volaille
1 g de coriandre fraîche
1 g de cerfeuil frais
7 g de vinaigre de xérès
70 g de gelée au porto
200 g de mousseline de céleri
(recette p. 146)

Ingredients

40 g cooked foie gras
40 g chicken fillet
1 g fresh cilantro
1 g fresh chervil
7 g sherry vinegar
70 g port jelly
200 g celeriac mousseline (recipe
p. 146)

Procédé

Allumer le four à 120°C. Assaisonner et faire cuire le filet de volaille (température à cœur 64°C). Faire refroidir rapidement.

Couper le foie gras et le filet de volaille en petites cubes (5 mm x 5 mm). Ciseler la coriandre et le cerfeuil. Mélanger le tout très délicatement et déposer dans les verres à vodka. Mélanger le vinaigre de xérès à la gelée, verser à hauteur (photo n° 1) et laisser prendre au froid.

Recouvrir de mousseline de céleri et servir avec une petite cuillère à moka ou des mouillettes de pain de campagne légèrement toastées.

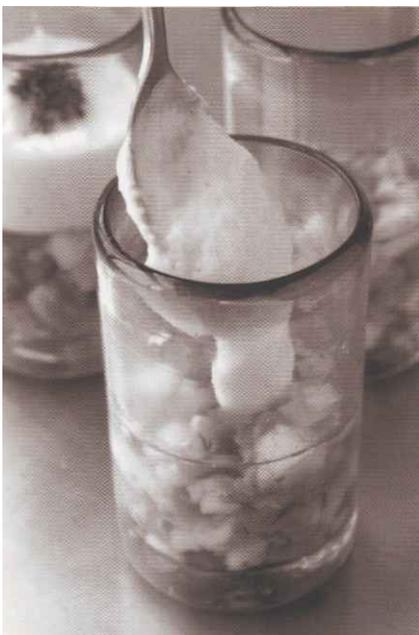
Method

Set the oven to 120°C. Season and cook the chicken fillet (core temperature 64°C). Cool rapidly.

Cut the foie gras and chicken fillet into small cubes (5 mm x 5 mm). Chop up the cilantro and chervil. Mix the whole thing very delicately and arrange in vodka glasses. Mix the sherry vinegar with the jelly, pour onto mixture in glasses to cover (photo no. 1) and set aside in the refrigerator.

Cover with celeriac mousseline and serve with a small mocha spoon or lightly toasted fingers of country bread.

1



Persillé de volaille et foie gras
Chicken persillé and foie gras



Pimentade œuf de caille Quail's egg pimentade

Ingédients

120 g poivrons rouges
120 g de poivrons verts
120 g poivrons jaunes
20 g d'huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
2 g de piment
10 œufs de caille
Cerfeuil

Ingredients

120 g red bell peppers
120 g green bell peppers
120 g yellow bell peppers
20 g olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
2 g chili pepper
10 quail eggs
Chervil

Procédé

Bien laver les poivrons et les couper en fine brunoise. Les faire cuire légèrement croquants dans l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le piment haché et réserver.

Déposer les œufs de caille dans un moule Flexipan® (photo n° 1). Faire chauffer le four ventilé à 200°C, enfourner, et laisser cuire pendant 12 min four éteint.

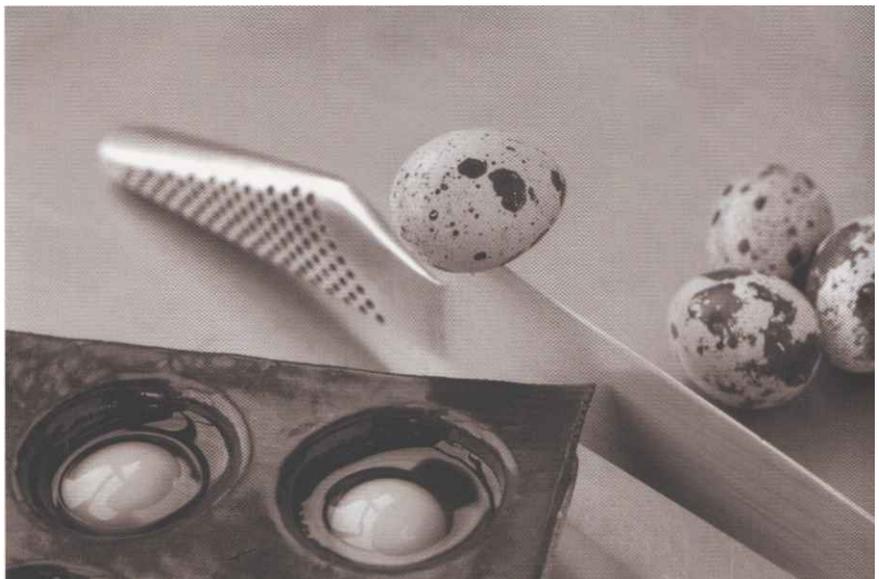
Disposer la pimentade dans les cuillères chinoises, surmonter d'un œuf de caille cuit et décorer avec un brin de cerfeuil.

Method

Wash the bell peppers and dice finely. Cook until slightly crunchy in olive oil. Alter seasoning. Add the chopped chili pepper and set aside. Arrange the quail's eggs in a Flexipan® mold (photo no. 1). Heat the ventilated oven to 200°C, place in the oven, and cook for 12 minutes with the oven switched off.

Arrange the pimentade in the Chinese spoons, top with a cooked quail's egg, and decorate with a sprig of chervil.

1

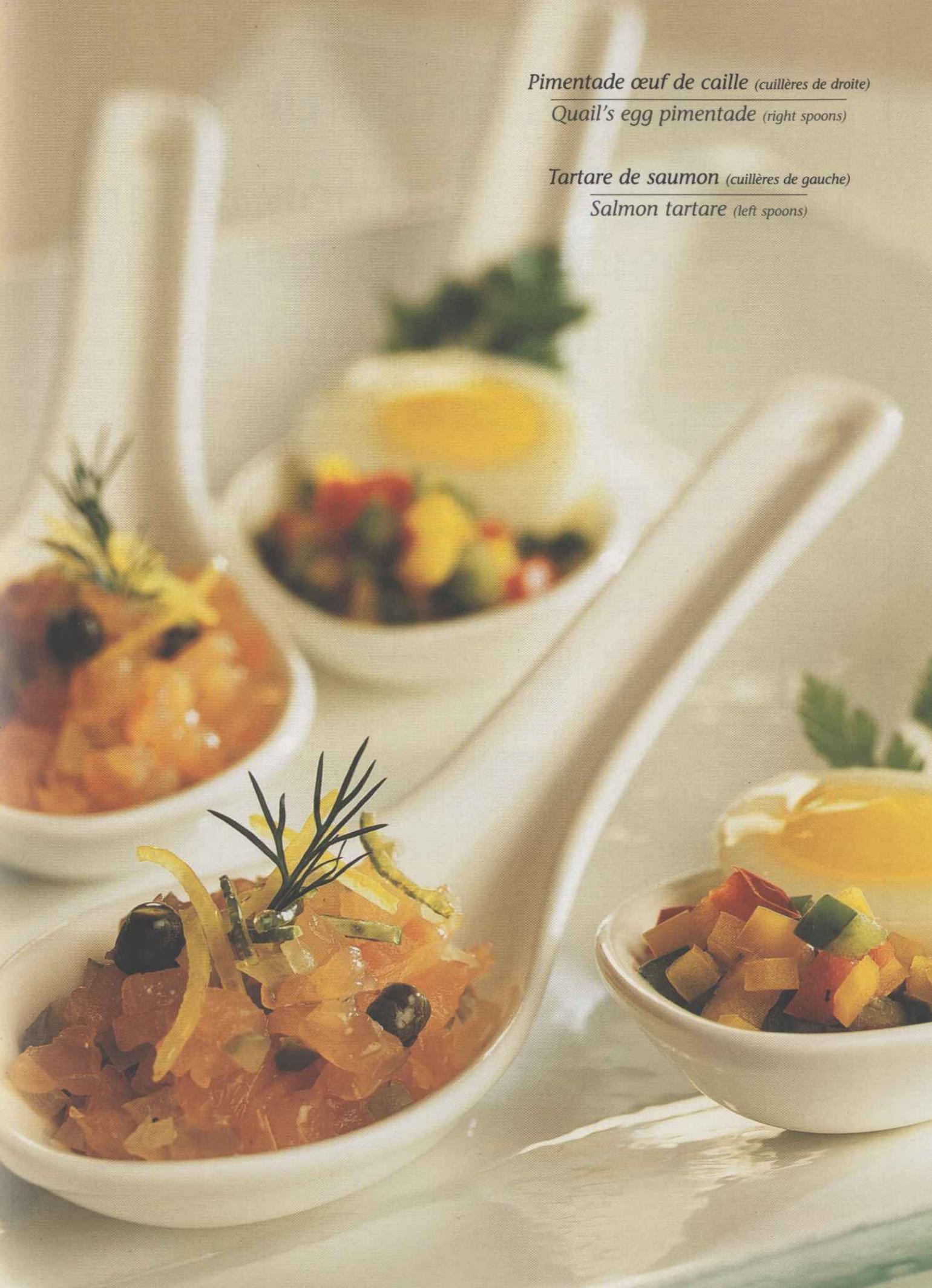


Pimentade œuf de caille (cuillères de droite)

Quail's egg pimentade (right spoons)

Tartare de saumon (cuillères de gauche)

Salmon tartare (left spoons)





VOIR/SEE PHOTO
PAGE 49

Tartare de saumon

Salmon tartare

Tartare

250 g de saumon fumé
250 g de saumon mariné
50 g de cornichons
50 g d'oignons
Cerfeuil
50 g de câpres
50 g de citrons (verts et/ou jaunes)
Aneth

Sauce d'accompagnement

150 g de sauce mayonnaise (recette
p. 140)
50 g de moutarde à l'ancienne
Aneth

Tartare

250 g smoked salmon
250 g marinated salmon
50 g pickles
50 g onions
Chervil
50 g capers
50 g lemons or limes
Dill

Garnish sauce

150 g mayonnaise sauce (recipe
p. 140)
50 g old-style French mustard
Dill

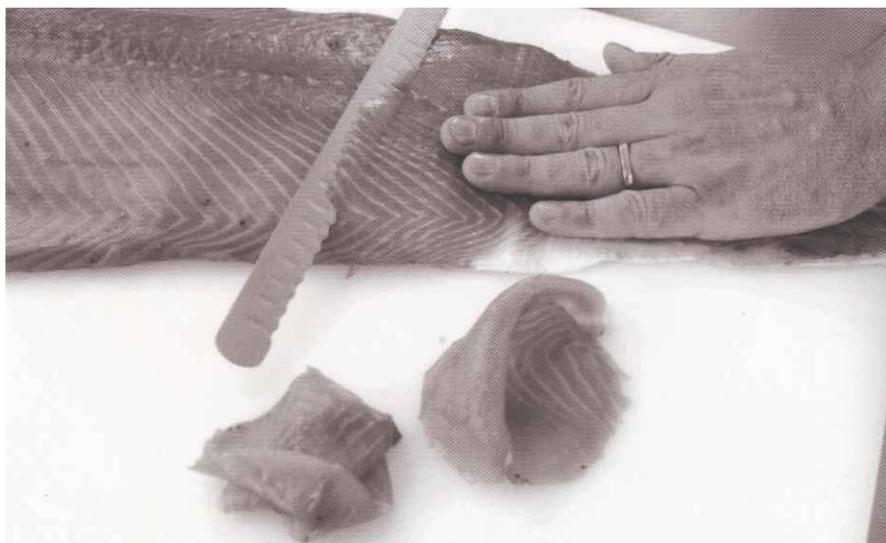
Procédé

Couper la chair des deux saumons (photo n° 1) en fine brunoise. Couper les cornichons en petite brunoise et ciseler l'oignon et le cerfeuil très finement. Peler le citron (en réservant la peau pour le décor), lever les segments et les couper en petits tronçons. Mélanger tous les ingrédients au dernier moment avec délicatesse. Dresser dans des cuillères chinoises et décorer de pluches d'aneth et de zeste de citron (vert et/ou jaune).

Pour l'accompagnement, réaliser une mayonnaise et y ajouter de la moutarde à l'ancienne et de l'aneth ciselé. La présenter dans une petite soupière.

Method

Dice the flesh of the two salmons (photo no. 1) into very small pieces. Do the same for the pickles and chop up the onion and chervil very finely. Peel the lemon (setting aside the skin for decoration), remove the segments and cut into small slices. Delicately mix all the ingredients at the last moment. Arrange in Chinese spoons and decorate with sprigs of dill and zest of lime and/or lemon. For the accompaniment, make a mayonnaise and add old-style French mustard and chopped dill. Present in a small soup bowl.



Petits dômes de *guacamole* et coulis de tomate

Small guacamole domes and tomato coulis

Guacamole

Pour le réaliser, éplucher les avocats et les écraser. Ajouter les dés de tomate, le jus de citron et le Tabasco. Ciseler la coriandre fraîche et l'incorporer. Rectifier l'assaisonnement.

Petits dômes et coulis

Réhydrater et faire fondre la gélatine avant de l'ajouter au guacamole. Répartir rapidement dans les moules Flexipan®, lisser à la spatule (photo n° 1) et conserver au froid. Dresser chaque dôme dans une cuillère chinoise préalablement nappée de coulis de tomate. Décorer de pluches de cerfeuil ou de coriandre fraîche.

Guacamole

To make the guacamole, peel the avocados and crush. Add the diced tomato, lemon juice and Tabasco. Chop up the fresh cilantro and mix in. Alter seasoning.

Small domes and coulis

Re-hydrate and melt the gelatin before adding to the guacamole. Quickly arrange in Flexipan® molds, smooth over with a spatula (photo no. 1) and place in the refrigerator. Place each dome in a Chinese spoon that has been coated with tomato coulis. Decorate with sprigs of chervil and fresh cilantro.

Coulis

200 g de *guacamole*
8 feuilles de gélatine
20 g de coulis de tomate (recette p. 143)
Cerfeuil ou coriandre

Guacamole

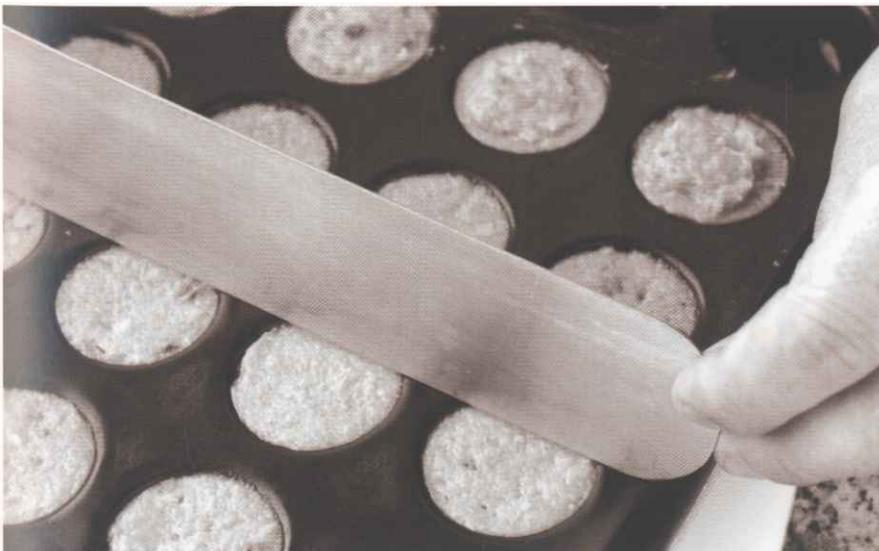
160 g d'avocat
20 g de dés de tomate
10 g de jus de citron
Tabasco
Coriandre fraîche
Sel fin
Poivre du moulin

Coulis

200 g guacamole
8 gelatin sheets
20 g tomato coulis (recipe p. 143)
Chervil or cilantro

Guacamole

160 g avocado
20 g diced tomato
10 g lemon juice
Tabasco
Fresh cilantro
Fine salt
Freshly ground pepper



Arc-en-ciel de consommés

Consommé rainbow

Ingrédients

80 g de crème vichyssoise (recette p. 20) (recette dans « potages et consommés »)
80 g de soupe d'artichaut à l'anis (recette p. 21) (recette dans « potages et consommés »)
80 g de velouté de tomate (recette p. 17) (recette dans « potages et consommés »)

Ingredients

80 g Vichy cream soup (recipe p. 20) (recipe in soups and consommés)
80 g aniseed-flavored artichoke soup (recipe p. 21) (recipe in "soups and consommés")
80 g tomato velouté (recipe p. 17) (recipe in "soups and consommés")

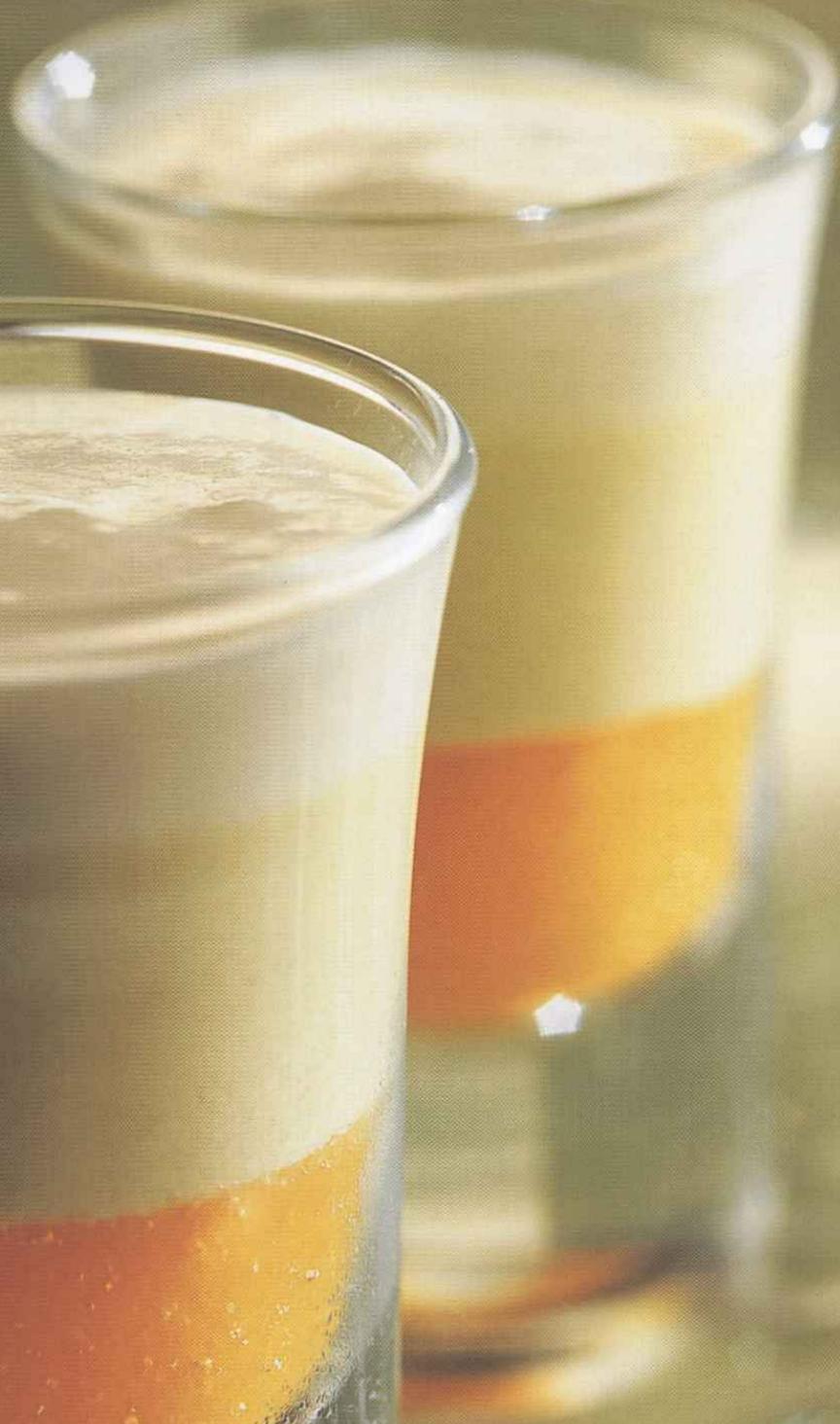
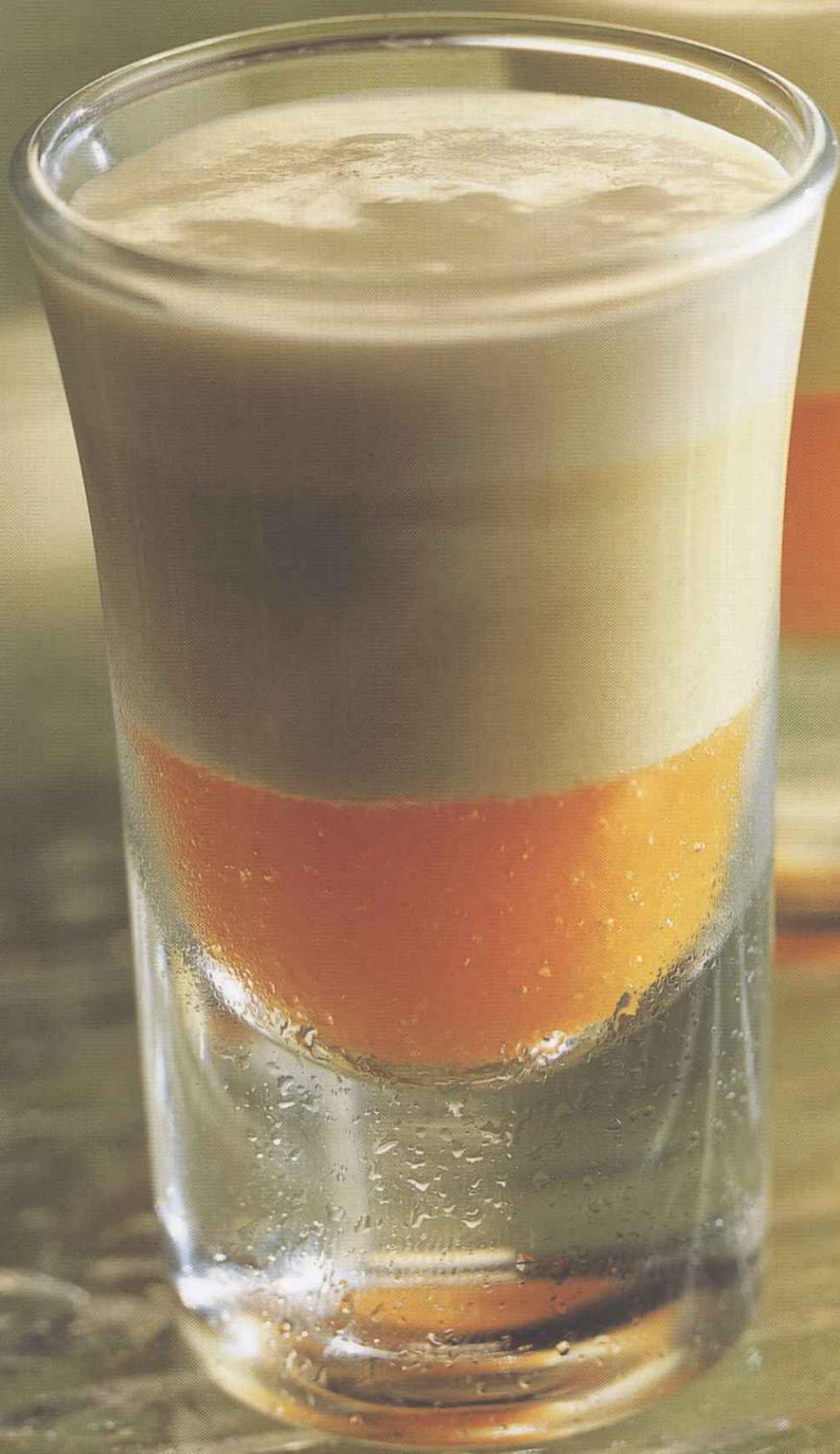
Procédé

Réaliser les différentes recettes et faire le montage en superposition selon la densité de poids des différentes préparations. Servir frais.

Method

Make the various recipes and assemble on top of each other depending on the weight density of the different preparations. Serve cold.

*Arc-en-ciel de consommés
Consommé rainbow and salmon tartare*



Purée de carotte

30 g de carottes
Graines de cumin
Eau

Vinaigrette jus de carotte

20 g de jus de cuisson des carottes
20 g d'huile de pépins de raisin
20 g de purée de carotte
10 g de vinaigre de xérès
10 g de moutarde
Sel fin
Poivre du moulin

Bavaroise chèvre

10 g de pomme verte
50 g de fromage de chèvre
10 g de raisins de Smyrne gonflés
30 g de crème liquide
Sel fin
Poivre du moulin
10 g de gélatine en feuilles

Graines de cumin
Cristalline de feuille de chou vert
(recette p. 150)
Chips de taro

Carrot purée

30 g carrot
Cumin seeds
Water

Carrot juice vinaigrette

20 g cooking juice from carrots
20 g grapeseed oil
20 g carrot purée
10 g sherry vinegar
10 g mustard
Fine salt
Freshly ground pepper

Goats cheese Bavarian cream

10 g green apple
50 g goat's cheese
10 g soaked sultanas
30 g cream
Fine salt
Freshly ground pepper
10 g gelatin sheets

Cumin seeds
Cabbage leaf crystalline (recipe
p. 150)
Taro chips

Dôme de chèvre à la purée de carotte Goat's cheese dome with carrot purée

Purée de carotte

Mettre les carottes à cuire dans de l'eau salée avec des graines de cumin.

Après cuisson, égoutter et mixer les carottes en réservant un peu de jus de cuisson pour la vinaigrette. Passer au tamis et réserver.

Vinaigrette

Réaliser la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.

Bavaroise

Pour la bavaroise, couper la pomme en petits cubes et les mélanger au fromage de chèvre. Ajouter les raisins gonflés. Monter la crème liquide et mélanger tous les ingrédients avec délicatesse. Rectifier l'assaisonnement. Réhydrater et faire fondre la gélatine avant de l'incorporer. Garnir rapidement des moules Flexipan®, lisser à la palette et réserver au froid.

Napper les cuillères chinoises de vinaigrette et y déposer un dôme de bavaroise chèvre. Parsemer de graines de cumin et décorer avec une cristalline de feuille de chou vert et de chips de taro*.

Carrot purée

Cook the carrots in salted water with the cumin seeds.

After cooking, drain and blend the carrots, setting aside a little cooking juice for the vinaigrette. Strain and set aside.

Vinaigrette

Make the vinaigrette by mixing all the ingredients.

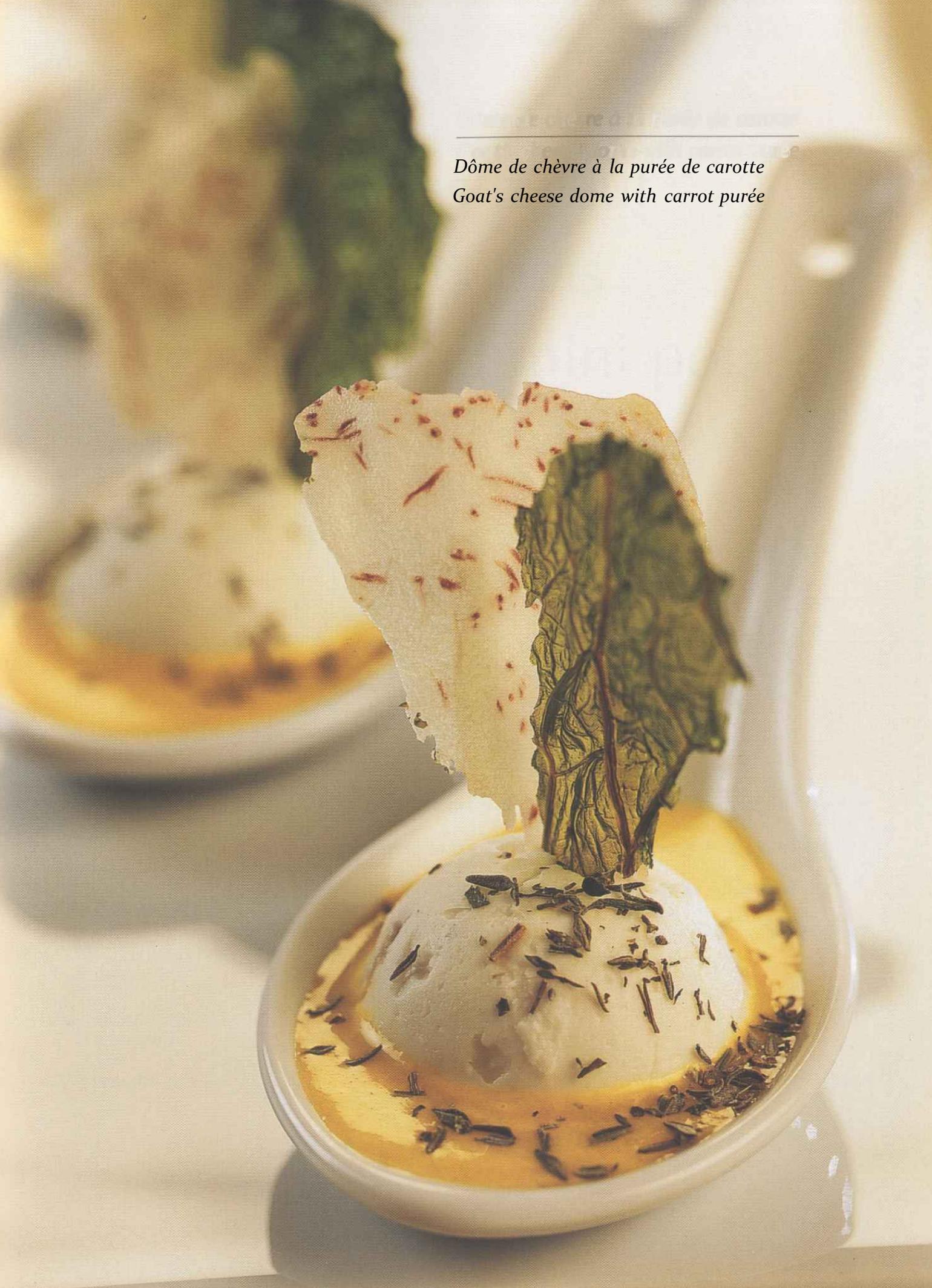
Bavarian cream

For the Bavarian cream, cut the apple into small cubes and mix with the goat's cheese. Add the soaked raisins. Whip the cream and mix all the ingredients together delicately. Alter seasoning. Réhydraté and melt the gelatin before incorporating. Quickly fill Flexipan® molds with the mixture, smooth over with a palette knife and place in the refrigerator. Coat the Chinese spoons with vinaigrette and place a dome of goat's cheese Bavarian cream on top. Sprinkle with cumin seeds and decorate with a cabbage leaf crystalline and taro chips*.

*Fines tranches de taro frites dans de l'huile à 160°C.

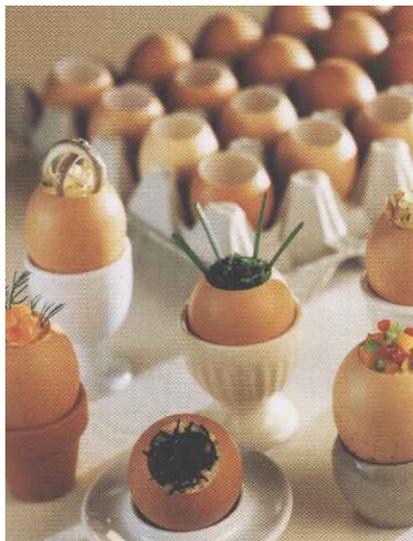
* Fine slices of taro fried in oil at 160°C.

Dôme de chèvre à la purée de carotte
Goat's cheese dome with carrot purée



Coquilles d'oeuf et petits pots

Egg shells and mini pots



**Brouillade d'œuf au saumon
fumé**

Œuf brouillé aux truffes

Œuf brouillé à l'anchois

**Brouillade d'œuf aux fines
herbes**

**Tartare de haddock et
d'esturgeon**

Œuf brouillé azur

Œuf de poule, homard et caviar

Légumes à la coriandre

Compotée de lapereau

**Gratin de champignon aux
morilles**

**Egg scrambler with smoked
salmon**

Scrambled egg with truffles

Scrambled egg with anchovies

Egg scrambler with fine herbs

Haddock and sturgeon tartare

Azure scrambled egg

**Chicken's egg, lobster and
caviar**

Vegetables with cilantro

Rabbit compote

Mushroom gratin with morels

Brouillade d'œuf au saumon fumé

Egg scrambler with smoked salmon

Ingrédients

10 œufs entiers
50 g de beurre
100 g de crème épaisse
Sel fin
Poivre du moulin
100 g de saumon fumé
Aneth

Ingredients

10 whole eggs
50 g butter
100 g heavy cream
Fine salt
Freshly ground pepper
100 g smoked salmon
Dill

Procédé

Utiliser un Toc-œuf* (photo p. 66 - sur recette *œuf poule homard caviar*) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus et cuire sans arrêter de mélanger au fouet. En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu, rectifier l'assaisonnement et refroidir.

Couper le saumon en fine brunoise. En réserver 20 g pour la finition et ajouter le reste à la brouillade. Garnir à la poche les coquilles d'œuf préalablement lavées et désinfectées (photo n° 1). Recouvrir de brunoise de saumon et décorer de brins d'aneth.

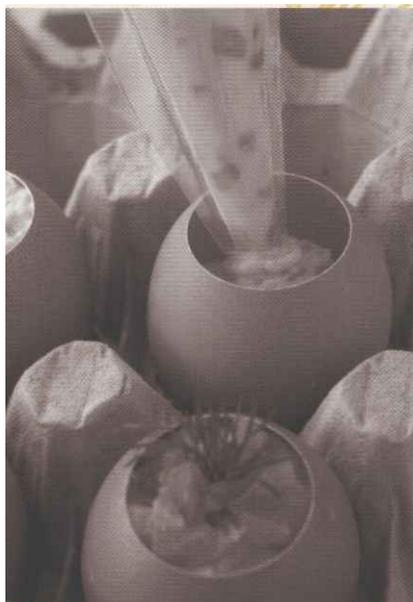
Method

Use a Toc-œuf* (see Glossary and photo p. 66 - with recipe for *Chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and set aside the eggs to make the scrambler. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat, alter seasoning and cool.

Dice the salmon finely. Keep 20 g for the finish and add the rest to the scrambler. Use an icing bag to fill the egg shells, after washing and disinfecting them (photo no. 1). Cover with the salmon brunoise and decorate with sprigs of dill.

* Glossaire p. 158.

* Glossary p. 158.



Brouillade d'œuf au saumon fumé (en bas à gauche) ^^

Salmon tartare (bottom left)

Œufbrouillé aux truffes (en bas à droite)

Scrambled egg with truffles (bottom right)

Œufbrouillé à l'anchois (en haut à gauche)

Scrambled egg with anchovies (top left)

Brouillade d'œuf aux fines herbes (en haut à droite)

Egg scrambler with fine herbs (top right)





VOIR/SEE PHOTO
PAGE 59

Œuf brouillé aux truffes

Scrambled egg with truffles

Ingrédients

10 œufs entiers
50 g de beurre
100 g de crème épaisse
Sel fin
Poivre du moulin
80 g de truffe

Ingredients

10 whole eggs
50 g butter
100 g heavy cream
Fine salt
Freshly ground pepper
80 g truffle

Procédé

Utiliser un Toc-œuf* (photo p. 66 - sur recette *œuf poule homard caviar*) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus et cuire sans arrêter de mélanger au fouet. En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu, rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir. Couper la truffe en fine julienne (photo n° 1). En réserver 40 g pour la finition et ajouter le reste à la brouillade. Garnir à la poche les coquilles d'œuf préalablement lavées et désinfectées et recouvrir de julienne de truffe.

Method

Use a Toc-œuf* (see photo p. 66 - with recipe for *chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and set aside the eggs to make the scramble. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat, alter seasoning and cool. Cut the truffle into a fine julienne (photo no. 1). Keep 40 g for the finish and add the rest to the scrambled eggs. Use an icing bag to fill the egg shells (after washing and disinfecting them first) and cover with truffle julienne.

1



Œuf brouillé à 'anchois

Scrambled egg with anchovies



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 59

Crème d'anchois

Hacher les anchois salés et ajouter la crème liquide. Passer au tamis et réserver.

Anchovy cream

Chop up the salted anchovies and add the cream. Strain and set aside.

Crème d'anchois
20 g d'anchois salés
20 g de crème liquide

Brouillade

Utiliser un Toc-œuf* (photo p. 66 - sur recette *œuf poule homard caviar*) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus et cuire sans arrêter de mélanger au fouet.

En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu (photo n° 1), rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir. Ajouter la crème d'anchois et garnir les coquilles d'œuf préalablement lavées et désinfectées. Décorer avec un anchois à l'huile coupé en deux.

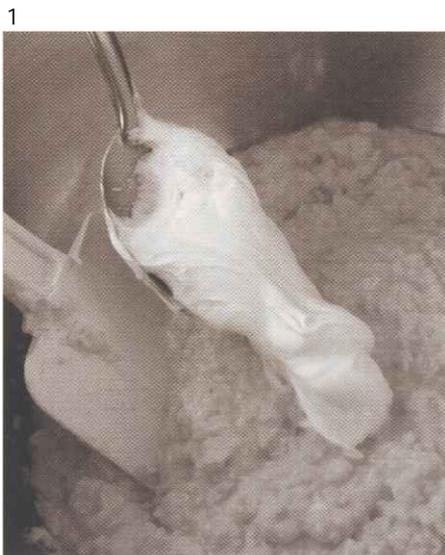
Scrambler

Use a Toc-œuf* (see photo p. 66 - with recipe for *chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and set aside the eggs to make the scrambler. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat (photo no. 1), alter seasoning and cool. Add the anchovy cream and fill the egg shells after first washing and disinfecting them. Decorate with an anchovy in oil, cut into two.

Brouillade
10 œufs entiers
50 g de beurre
100 g de crème épaisse
Sel fin
Poivre du moulin
Filets d'anchois à l'huile

Anchovy cream
20 g salted anchovies
20 g cream

Scrambler
10 whole eggs
50 g butter
100 g heavy cream
Fine salt
Freshly ground pepper
Anchovy fillets in oil





VOIR/SEE PHOTO
PAGE 59

Brouillade d'œuf aux fines herbes

Scrambled egg with fine herbs

Ingrédients

10 œufs entiers
50 g de beurre
100 g de crème épaisse
Sel fin
Poivre du moulin
Ciboulette

Ingredients

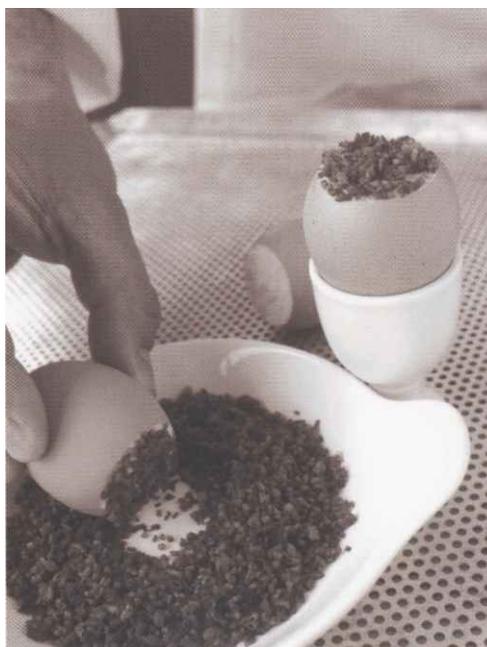
10 whole eggs
50 g butter
100 g heavy cream
Fine salt
Freshly ground pepper
Chervil

Procédé

Utiliser un Toc-œuf* (voir photo p. 66 - sur recette *œuf poule homard caviar*) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus et cuire sans arrêter de mélanger au fouet. En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu, rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir. Ciseler finement la ciboulette, en réserver 10 g pour la finition et ajouter le reste à la brouillade. Garnir les coquilles d'œuf, préalablement lavées et désinfectées, et décorer de ciboulette ciselée (photo n° 1).

Method

Use a Toc-œuf* (see photo p. 66 - with recipe for *chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and keep the eggs to make the scrambler. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat, alter seasoning and leave to cool. Finely chop the chervil, set aside 10 g for the finish and add the rest to the scrambler. Fill the egg shells, after first washing and disinfecting them, and decorate with chopped chervil (photo no. 1).



Tartare de haddock et d'esturgeon

Haddock and sturgeon tartare



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 65

Procédé

Couper en fines tranches le haddock et l'esturgeon, en prenant soin d'enlever la partie noire de la chair, et les tailler en fine brunoise. Ciseler une partie de l'aneth et la mélanger à la brunoise. Assaisonner légèrement et garnir aux 3/4 les coquilles d'œuf. Recouvrir de gelée de poisson tremblante jusqu'à hauteur. Réserver au froid.

A la dernière minute, décorer avec des œufs de saumon et de brins d'aneth ou présenter avec de fines tranches d'esturgeon, de graines de cumin et des lamelles de gingembre séché. Peut être servi accompagné de mouillettes de pain de campagne légèrement toasté (voir photo p. 65 en haut à gauche).

Method

Cut the haddock and sturgeon into thin slices, being careful to remove the black part of the flesh, and dice into small pieces to form a brunoise. Chop up some of the dill and mix into the brunoise. Season lightly and fill the egg shells to 3/4 of the way up. Cover with fish jelly that is just at setting point. Keep in the refrigerator.

At the last minute, decorate with salmon eggs and sprigs of dill or present with fine slices of sturgeon, cumin seeds and thin slices of dried ginger. Can be served accompanied with lightly toasted country bread fingers (see photo p. 65, top left).

Ingrédients

500 g de haddock
500 g d'esturgeon
Aneth
Sel fin
Poivre du moulin
Gelée de poisson (recette p. 148)
Œufs de saumon ou fines tranches
d'esturgeon, graines de cumin et
lamelles de gingembre séché

Ingredients

500 g haddock
500 g sturgeon
Dill
Fine salt
Freshly ground pepper
Fish jelly (recipe p. 148)
Salmon eggs or thin sturgeon slices,
cumin seeds and dried ginger

Œuf brouillé azur

Azure scrambled egg

Pimentade

100 g de poivrons verts
100 g de poivrons jaunes
50 g de tomates
150 g d'huile d'olive
Herbes de Provence
Sel fin
Poivre du moulin

Brouillade

10 œufs entiers
50 g de beurre
100 g de crème épaisse
Sel fin
Poivre du moulin
200 g de pimentade

Pimentade

100 g green bell peppers
100 g yellow bell peppers
50 g tomato
150 g olive oil
Herbes de Provence
Fine salt
Freshly ground pepper

Scrambler

10 whole eggs
50 g butter
100 g heavy cream
Fine salt
Freshly ground pepper
200 g pimentade

Pimentade

Couper tous les légumes en petite mirepoix et les faire revenir séparément à l'huile d'olive. Parsemer d'herbes de Provence et rectifier l'assaisonnement. Mélanger tous les légumes et réserver.

Brouillade

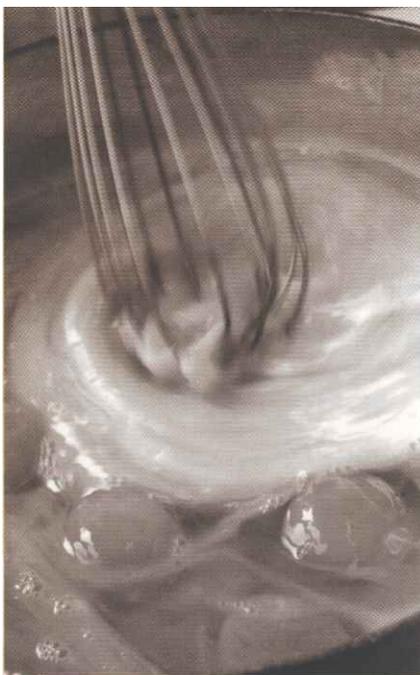
Utiliser un Toc-œuf* (photo p. 66 - sur recette *œuf poule homard caviar*) pour découper les coquilles. Conserver les coquilles pour la présentation et récupérer les œufs pour faire la brouillade. Mettre le beurre dans une sauteuse, y verser les œufs battus (photo n° 1) et cuire sans arrêter de mélanger au fouet. En fin de cuisson, ajouter la crème hors du feu, rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir. Garnir aux 3/4 les coquilles d'œuf préalablement lavées et désinfectées et recouvrir de pimentade.

Pimentade

Cut all the vegetables into small pieces and fry separately in olive oil. Sprinkle with herbes de Provence and alter the seasoning. Mix all the vegetables together and set aside.

Scrambler

Use a Toc-œuf* (see photo p. 66 - with recipe for *chicken's egg lobster caviar*) to cut the shells. Keep the shells for the presentation and set aside the eggs to make the scrambler. Place the butter in a fry pan, pour the beaten eggs into it (photo no. 1) and cook, whisking constantly. Once cooked, add the cream away from the heat, alter seasoning and cool. Fill the egg shells 3/4 of the way up after first washing and disinfecting them, and cover with pimentade.



Œuf brouillé azur (en bas, gauche)

Azure scrambled egg <bottom left>

Œuf de poule, homard et caviar (en bas à droite)

Chicken's egg, lobster and caviar (bottom right)

Œuf brouillé coriandre/gingembre (en haut à gauche)

Scrambled egg with cilantro and ginger (top left)

Tartare de haddock et d'esturgeon (en haut à droite)

Haddock and sturgeon tartare (top right)





VOIR/SEE PHOTO
PAGE 65

Œuf de poule, homard et caviar

Chicken's egg, lobster and caviar

Ingrédients

100 g de homard
Nage (recette p. 153)
10 coquilles d'œuf
200 g de gelée de poisson (recette
p. 148)
200 g de mousseline de chou-fleur
(recette p. 145)
20 g de caviar

Ingredients

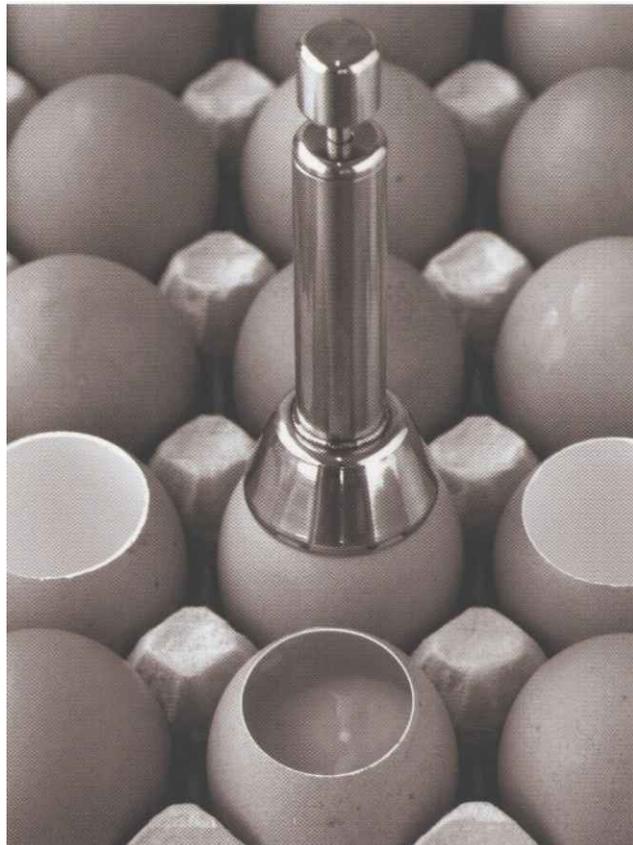
100 g lobster
Nage (recipe p. 153)
10 egg shells
200 g fish stock (recipe p. 148)
200 g cauliflower mousseline (recipe
p. 145)
20 g caviar

Procédé

Cuire le homard dans une nage, le décortiquer et couper la chair en fine brunoise. La répartir dans le fond des coquilles d'œuf (découpée au Toc-œuf, photo n° 1). Verser la gelée de homard jusqu'à hauteur de la brunoise. Garnir de mousseline de chou-fleur jusqu'au bord. Déposer un peu de caviar sur le dessus et servir très frais.

Method

Cook the lobster in a nage, shell it and dice the meat finely. Arrange in the bottom of the egg shells (cut up with a Toc-œuf- photo no. 1). Pour on the lobster jelly so that it covers the brunoise. Fill with cauliflower mousseline to the edge. Arrange a little caviar on the top and serve very cold.



Légumes à la coriandre

Vegetables with cilantro

Procédé

Tailler les carottes et les courgettes en bâtonnets. Couper le poireau en sifflet. Émincer les oignons grelots. Couper les fonds d'artichaut en petits quartiers. Émincer les endives en petits tronçons. Mélanger l'huile d'olive avec le sucre, le sel, le jus de citron, la coriandre sèche et le vin blanc et porter à ébullition.

Y ajouter tous les légumes taillés et laisser cuire.

En fin de cuisson, ajouter les tomates cerises et le raisin blanc coupés en deux. Mettre à refroidir puis ajouter la coriandre ciselée (photo n° 1).

Chemiser des petits pots avec les feuilles de chou et les garnir de légumes en prenant soin d'harmoniser les couleurs.

Method

Cut the carrots and zucchini into sticks. Cut the leek in a beveled shape. Chop the grelot onions into thin slices. Cut the artichoke hearts into small quarters. Slice the endives up thinly. Mix the olive oil with the sugar, salt, lemon juice, dried cilantro and white wine and bring to the boil.

Add all the chopped vegetables and leave to cook.

When almost cooked, add the cherry tomatoes and the halved white grapes. Leave to cool, then add the chopped cilantro (photo no. 1).

Line small pots with the cabbage leaves and fill them with vegetables, being careful to match the colors attractively.

Ingrédients

80 g de carottes
360 g de courgettes
80 g de poireau
70 g d'oignons grelots
220 g de fonds d'artichaut
140 g d'endives
140 g d'huile d'olive
14 g de sucre semoule
10 g de sel de Guérande
14 g de jus de citron
1 g de coriandre sèche
140 g de vin blanc
70 g de tomates cerises
20 g de raisins blancs
1 botte de coriandre
10 feuilles de chou vert

Ingredients

80 g carrots
360 g zucchini
80 g leek
70 g grelot onions
220 g artichoke hearts
140 g endives
140 g olive oil
14 g caster sugar
10 g *fleur de sel*
14 g lemon juice
1 g dried cilantro
140 g white wine
70 g cherry tomatoes
20 g white grapes
1 bunch cilantro
10 leaves green cabbage

1



Compotée de lapereau

Rabbit compote

Ingédients

60 g de céleri-rave
60 g de carottes
60 g d'oignons épluchés
40 g de poireau en dés
410 g de chair de lapin
0,1 g de thym
Laurier
90 g de chardonnay (vin blanc)
280 g de consommé de volaille (recette p. 153)
Sel fin
Poivre du moulin
4 feuilles de gélatine
200 g de pâte à pâté (recette p. 150)
Cristallines de légumes (recette p. 150)

Ingredients

60 g celeriac
60 g carrot
60 g peeled onion
40 g diced leeks
410 g baby rabbit meat
0,1 g thyme
Bay leaves
90 g Chardonnay (white wine)
280 g chicken consommé (recipe p. 153)
Fine salt
Freshly ground pepper
4 gelatin sheets
200 g pâté pastry (recipe p. 150)
Vegetable crystallines (recipe p. 150)

Procédé

Éplucher et laver tous les légumes et les couper en brunoise. Couper la chair de lapin en gros cubes. Mettre les légumes, le lapin, les aromates et le vin à cuire, le plus doucement possible, dans le consommé de volaille.

Après cuisson, écraser le tout à l'aide d'une fourchette (photo n° 1) et rectifier l'assaisonnement. Réhydrater et faire fondre la gélatine. La mélanger et réserver au froid si besoin.

Abaisser la pâte à pâté, la détailler à l'emporte-pièce rond et lui donner sa forme en la mettant dans un petit pot en terre. Cuire au four en prenant soin de mettre un autre petit pot sur la pâte pour qu'elle ne se déforme pas (photo n° 2).

Aux 3/4 de la cuisson, retirer le pot intérieur. Une fois refroidie, garnir la pâte avec la compotée de lapereau. Décorer de cristallines de légumes.

Method

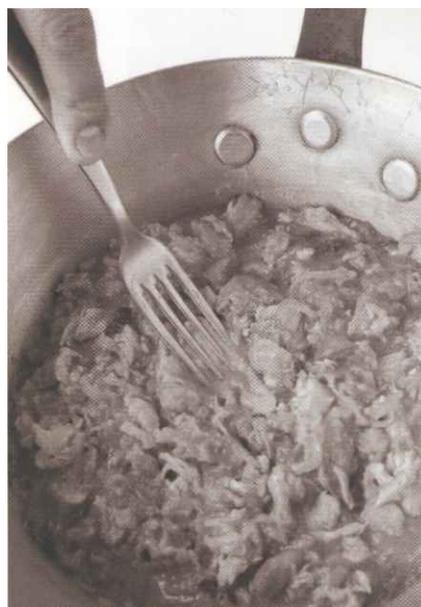
Peel and wash all the vegetables and cut into a brunoise. Cut the rabbit meat into large cubes. Place the vegetables, rabbit, spices and wine to cook, as gently as possible, in the chicken consommé.

Once cooked, crush with a fork (photo no. 1) and alter the seasoning. Réhydraté and melt the gelatin. Mix and place in the refrigerator if necessary.

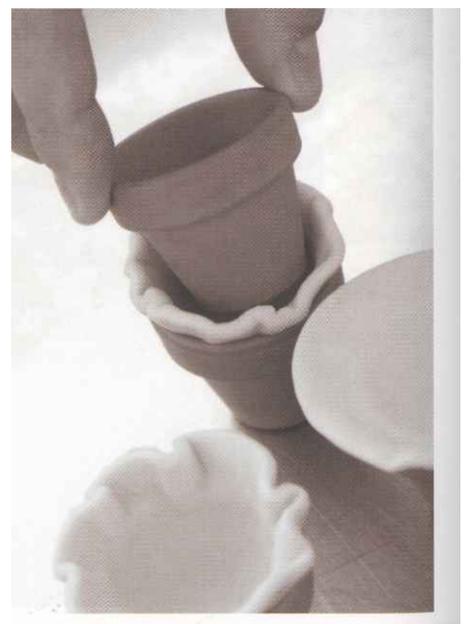
Roll out the pâté pastry, cut out round shapes using a cutter, and shape into a small clay pot. Bake in the oven, being sure to place another small pot on top of the pastry so that it does not lose its shape (photo no. 2).

3/4 of the way through cooking, remove the inner pot. Once cooled, fill the pastry with rabbit compote. Decorate with vegetable crystallines.

1



2





Compotée de lapereau
Rabbit compote

Gratin de champignon aux morilles

Mushroom gratin with morels

Ingrédients

1 000 g d'eau
1 sachet de thé
80 g de morilles sèches
400 g de champignons de Paris
5 jaunes d'œuf
Jus de citron
Sel fin
Poivre du moulin
Noix de muscade
250 g de crème liquide

Ingredients

1,000 g water
1 tea bag
80 g dried morels
400 g button mushrooms
5 egg yolks
Lemon juice
Fine salt
Freshly ground pepper
Nutmeg
250 g cream

Procédé

Faire une infusion avec l'eau et le thé, puis y réhydrater les morilles pendant une nuit. Les égoutter et les couper en deux dans la longueur et les relaver. Éplucher les champignons de Paris et les couper grossièrement. Dans un mixer, mettre les morilles, les champignons de Paris, les jaunes d'œuf, le jus de citron, le sel, le poivre et la noix de muscade et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème liquide. Mixer de nouveau 3 à 5 secondes. Beurrer des petits moules, y verser le mélange et cuire au bain-marie au four à 200°C pendant 15 min environ. Ces petits pots de champignons peuvent également être servis en hors-d'œuvre. On peut ajouter, selon la fantaisie, des petits dés de ris de veau, de lotte,...

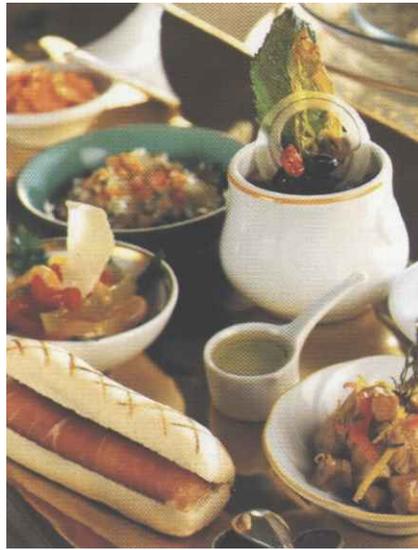
Method

Brew the tea in the water, then réhydraté the morels overnight. Drain them and cut in two lengthways, then wash again. Peel the button mushrooms and chop coarsely. In a blender, place the morels, button mushrooms, egg yolks, lemon juice, salt, pepper and nutmeg and blend to a thick cream. Alter the seasoning and add the cream. Blend again for 3 to 5 seconds.

Grease some small molds, pour the mixture into it and cook in a bain-marie in the oven at 200°C for around 15 minutes. These little mushroom pots can also be served as a hors d'œuvre. You can add small cubes of calf's sweetbread, monkfish, as you prefer...

Voyage autour du monde

Voyage around the world



Escale en Tunisie

Brik bil labir - **Rissoles au hachis de mouton**

Escale en Italie

Ravioli di melanzane, ragoût di verdura - **Raviolis d'aubergine et son ragoût de légumes**

Mini panini di parma e mozzarella - **Mini-panini jambon de Parme et mozzarella**

Escale au Maroc

Chi zou m'ckalta - **Salade de carotte mari nées**

Shakchouka - **Salade de poivron frit aux tomates**

Salade zaalouk - Salade d'aubergine

Escale à Cuba

Sopa de frijol negro - **Soupe épaisse aux haricots noirs**

Escale à Haïti

Griot - **Porc braisé glacé à l'orange**

Escale en Inde

Ekuri - **Œufs brouillés à la coriandre et au gingembre**

Escale en Jamaïque

Curried young goat - **Cari de chevreau**

Escale à Saint-Domingue

Bombas - **Purée de pomme de terre aux crevettes**

Escale en Grèce

Mousakas - **Moussaka d'agneau**

Escale en Espagne

Tortillas de patatas - **Galettes de pomme de terre**

Pescados en escabeche - **Poissons à l'escabèche**

Escale en Catalogne

Coca amb pinxes - **Galette de sardine**

Stopover in Tunisia

Brik bil labir - **Minced mutton rissoles**

Stopover in Italy

Ravioli di melanzane > **ragoût di verdura - Eggplant ravioli with vegetable stew**

Mini panini di parma e mozzarella - **Mini-panini with parma ham and mozzarella**

Stopover in Morocco

Ghi zou m'ckalta - **Marinated carrot salad**

Shakchouka - **Fried pepper salad with tomatoes**

Salade zaalouk - Eggplant salad

Stopover in Cuba

Sopa de frijol negro - **Thick black bean soup**

Stopover in Haiti

Griots - **Orange-glazed braised pork**

Stopover in India

Ekuri - **Scrambled egg with cilantro and ginger**

Stopover in Jamaica

Curried young goat

Stopover in Santo Domingo

Bombas - **Potato purée with shrimps**

Stopover in Greece

Mousakas - **Lamb moussaka**

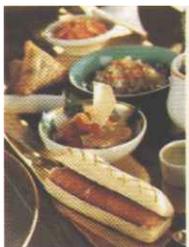
Stopover in Spain

Tortillas de patatas - **Potato pancakes**

Pescados en escabeche - **Marinated fish**

Stopover in Catalonia

Coca amb pinxes - **Sardine pancake**



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 77

Brik bil labir

Rissoles au hachis de mouton

Brik bil labir

Minced mutton rissoles

Ingrédients

20 g de persil
160 g d'oignons
500 g de hachis de mouton
Sel fin
Poivre du moulin
60 g de beurre
30 g de parmesan râpé
5 feuilles de pâte à filo
Beurre fondu
200 g d'œuf brouillé
Huile d'olive
Rondelles de citron

Ingredients

20 g parsley
160 g onions
500 g minced mutton
Fine salt
Freshly ground pepper
60 g butter
30 g grated parmesan
5 filo pastry sheets
Melted butter
200 g scrambled egg
Olive oil
Slices of lemon

Procédé

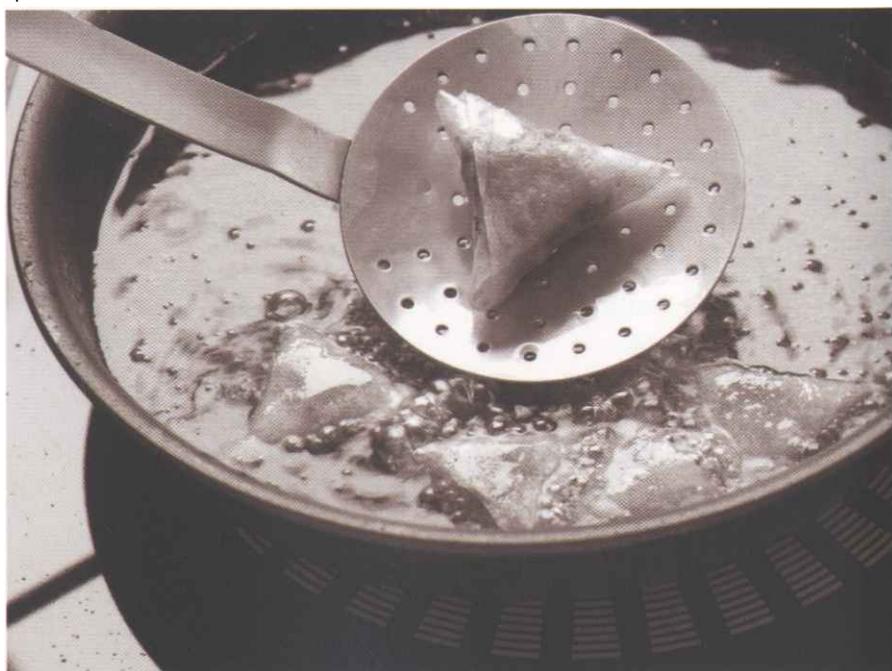
Ciseler finement le persil et les oignons et les mélanger au hachis de mouton. Assaisonner et mélanger le tout délicatement. Faire fondre les 60 g de beurre et y faire cuire le hachis de mouton tout en mélangeant avec une spatule pour éviter les gros morceaux. Hors du feu, incorporer le parmesan et rectifier l'assaisonnement.

Détailler la pâte à filo à l'emporte-pièce, y répartir la farce de mouton puis une fine couche d'œuf brouillé. Refermer la pâte à filo en ayant pris soin de bien la beurrer avec le beurre fondu. Faire frire les *briks* dans de l'huile d'olive chaude pendant 2 à 3 min de chaque côté (photo n° 1). Les égoutter sur du papier absorbant et servir chaud avec des rondelles de citron.

Method

Finely chop the parsley and onions and mix into the minced mutton. Season and mix together delicately. Melt the 60 g of butter and in it cook the minced mutton, mixing with a spatula to avoid any big pieces. Away from the heat, incorporate the parmesan and alter the seasoning. Use a cutter to shape the filo, on it spread the mutton stuffing and a thin layer of scrambled egg. Close up the filo pastry, taking care to grease it well with the melted butter. Fry the *briks* in hot olive oil for 2 to 3 minutes on each side (photo no. 1). Drain on kitchen paper and serve hot with lemon slices.

1



Ravioli di melanzane *ragoût di verdura*

Raviolis d'aubergine et son ragoût de légumes

Ravioli di melanzane, *ragoût di verdura*

Eggplant ravioli and vegetable stew



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 77

Farce

Laver les aubergines, les essuyer, les couper en deux, les assaisonner avec huile et sel et les faire cuire au four chaud à 190°C pendant environ 20 min.

Après cuisson, récupérer la pulpe et la sécher au four pendant 5 min.

La hacher grossièrement au couteau. Ciseler le basilic, la menthe et mélanger le tout en ajoutant le reste d'huile d'olive et le fromage blanc égoutté. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Pâte à raviole

Tamiser la farine. Ajouter les œufs, le jaune, l'huile, le safran et pétrir jusqu'à obtenir un mélange lisse. Recouvrir la pâte de film alimentaire et laisser reposer au moins 1 heure avant de l'utiliser.

Abaisser la pâte le plus finement possible et la détailler à l'emporte-pièce cannelé. A l'aide d'une poche, répartir la farce sur chaque abaisse et fermer en donnant une forme de sombrero (photo n° 2) constituant un raviole.

Ragoût

Nettoyer tous les légumes, les couper en petits morceaux et les faire revenir dans de l'huile d'olive. Y ajouter le thym et le concassé de

Stuffing

Wash the eggplants, wipe them, cut them in two, season with oil and salt and cook in a hot oven at 190°C for around 20 min.

Once cooked, recover the pulp and dry in the oven for 5 minutes.

Chop roughly with a knife. Cut up the basil, the mint and mix everything together, adding the rest of the olive oil and the drained fromage blanc. Alter the seasoning and keep in the refrigerator.

Dough

Sift the flour. Add the eggs, the yolk, the oil, the saffron and knead until a smooth mixture is obtained. Cover the dough with plastic food wrap and leave to rest for at least 1 hour before using.

Roll out the dough as thinly as possible and form shapes with a fluted cutter. Using an icing bag, spread the stuffing onto each layer of pastry and close, giving it a sombrero shape (photo no. 2) to form ravioli.

Stew

Wash all the vegetables, cut into small pieces and fry in olive oil. Add the thyme and crushed tomato, alter the seasoning and keep hot.

Farce

500 g d'aubergines

15 g d'huile d'olive

Sel fin

10 g de basilic

2 g de menthe

80 g de fromage blanc cuit au four

Poivre du moulin

Pâte

250 g de farine

2 œufs

1 jaune d'œuf

5 g d'huile d'olive

Poudre de safran

Ragoût de légumes

25 g de petits pois

25 g de fèves fraîches

15 g de piments rouges

25 g de vert de courgette

25 g d'asperge verte

20 g de blette

10 g de céleri

50 g d'huile d'olive

10 g de thym

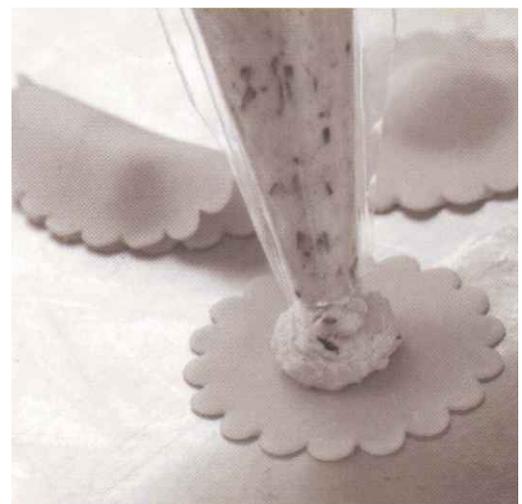
50 g de concassé de tomate

Sel fin

Poivre du moulin

Finition

Parmesan



Stuffing

500 g eggplant
15 g olive oil
Fine salt
10 g basil
2 g mint
80 g fromage blanc baked in the oven
Freshly ground pepper

Dough

250 g flour
2 eggs
1 egg yolk
5 g olive oil
Powdered saffron

Vegetable stew

25 g garden peas
25 g fresh fava beans
15 g red chili peppers
25 g zucchini skin
25 g green asparagus
20 g Swiss chard
10 g celery
50 g olive oil
10 g thyme
50 g crushed tomatoes
Fine salt
Freshly ground pepper

Finish

Parmesan



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 77

Ingrédients

10 paninis
200 g de jambon de Parme
300 g de mozzarella
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients

10 panini
200 g Parma ham
300 g mozzarella
Fine salt
Freshly ground pepper

tomate, rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.

Finition

Faire cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau bouillante salée ou dans du consommé de volaille (recette p. 152) et les égoutter rapidement. Dresser dans des petites coupelles, les parsemer de ragoût de légumes et décorer de copeaux de parmesan.

Finish

Cook the ravioli in a large quantity of boiling salted water or in chicken consommé (recipe p. 152) and drain rapidly. Arrange in mini-bowls, sprinkle with vegetable stew and decorate with parmesan flakes.

Mini panini di Parma e mozzarella

Mini-panini jambon de Parme et mozzarella

Mini panini di Parma e mozzarella

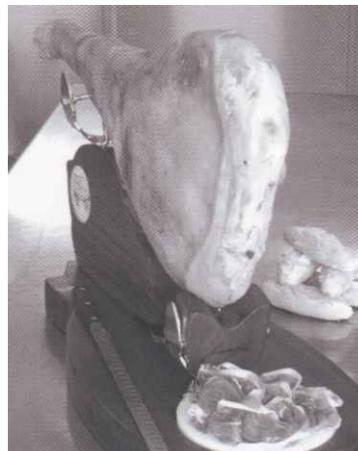
Mini-panini with Parma ham and mozzarella

Procédé

Ouvrir les paninis dans le sens de la longueur, y mettre le jambon de Parme finement coupé en tranches (photo n° 3) puis ajouter la mozzarella coupée en tranches. Assaisonner le tout et faire légèrement chauffer. A consommer croustillant.

Method

Open the panini lengthways, and inside place the finely sliced Parma ham (photo no. 3) then add the mozzarella, cut into slices. Season the whole panini and heat slightly. Serve crispy.



Ghi Zou M'ckalta

Salade de carotte marinée

Ghi Zou M'ckalta

Marinated carrot salad



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 77

Procédé

Peler, canneler les carottes et les couper en rondelles. Les faire cuire légèrement croquantes dans de l'eau salée avec l'ail haché et les égoutter. Réaliser une marinade en mélangeant les épices et le sucre avec l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron. Mettre les rondelles de carotte à mariner pendant 2 heures minimum.

Servir dans des mini-tajines (photo n° 4).

Method

Peel and flute the carrots and cut into slices. Cook in salted water with the chopped garlic until still slightly crunchy then drain.

Make a marinade by mixing the spices and sugar with the orange flower water and lemon juice. Place the carrot slices to marinate for 2 hours minimum.

Serve in mini-tajines (photo no. 4).

Ingrédients

500 g de grosses carottes
10 g d'ail
Sel fin
9 g de paprika
2 g de cumin en poudre
1 g de cannelle en poudre
15 g de sucre semoule
30 g d'eau de fleur d'oranger
Jus de citron

Ingredients

500 g large carrots
10 g garlic
Fine salt
9 g paprika
2 g ground cumin
1 g powdered cinnamon
15 g fine granulated sugar
30 g orange flower water
Lemon juice



Shakchouka

Salade de poivron frit aux tomates

Shakchouka

Fried pepper salad with tomatoes

Ingrédients

5 tomates
3 poivrons jaunes
2 poivrons verts
Oignon
2 g de paprika
2 g de cumin
Piment de Cayenne
Huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
Parmesan
Cerfeuil

Ingredients

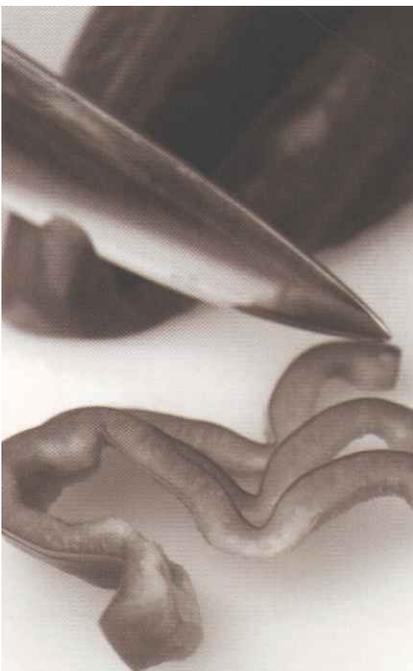
5 tomatoes
3 yellow bell peppers
2 green bell peppers
Onion
2 g paprika
2 g cumin
Cayenne pepper
Olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
Parmesan
Chervil

Procédé

Monder les tomates dans de l'eau chaude. Enlever la peau des poivrons (en les faisant frire quelques instants dans de l'huile bouillante ou en les grillant sur une plaque chauffante). Couper les tomates, les épépiner, puis les émincer en lamelles. Faire de même avec les poivrons (photo n° 5). Hacher finement l'oignon. Mélanger les tomates, les poivrons et les oignons en ajoutant les épices et l'huile d'olive. Assaisonner et servir bien frais sur une mini-assiette et décorer de copeaux de parmesan et de pluches de cerfeuil.

Method

Peel the tomatoes in hot water. Remove the skin from the peppers (by frying them for a few moments in boiling oil or grilling them on a hot-plate). Cut up the tomatoes, remove the seeds, then cut them into thin strips. Do the same with the peppers (photo no. 5). Chop the onion finely. Mix the tomatoes, peppers and onions, adding the spices and the olive oil. Season and serve cold on a mini-plate, decorating with parmesan flakes and sprigs of chervil.



Rissoles au hachis de mouton (en haut, à gauche)

Minced mutton rissoles (top left)

Salade de carotte marinée (en haut, au centre)

Marinated carrot salad (top center)

Raviolis d'aubergine et son ragoût de légumes (en haut, à droite)

Eggplant ravioli with vegetable stew (top right)

Salade de poivron frit aux tomates (centre)

Fried pepper salad with tomatoes (center)

Mini-panini jambon de Parme et mozzarella (bas)

Mini-panini with Parma ham and mozzarella (bottom)



Salade *zaalouk*

Salade d'aubergine

Salade *zaalouk*

Eggplant salad

Ingrédients

2 aubergines
2 courgettes
5 grosses tomates
2 oignons
25 g d'huile d'arachide
25 g de vinaigre
9 g de paprika
4 g cumin en poudre
Safran
1/2 botte de persil
Piment en poudre
1 gousse d'ail
Sel fin

Ingredients

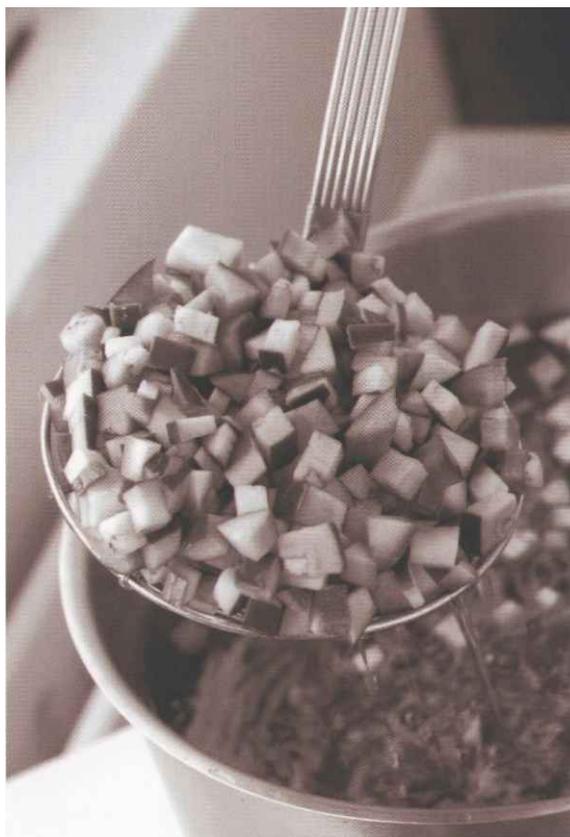
2 eggplants
2 zucchini
5 large tomatoes
2 onions
25 g peanut oil
25 g vinegar
9 g paprika
4 g ground cumin
Saffron
1/2 bunch of parsley
Powdered chili
1 clove of garlic
Fine salt

Procédé

Laver les aubergines et les courgettes et les couper en cubes réguliers. Les blanchir dans de l'eau salée en les gardant légèrement croquantes (photo n° 6). Réserver au frais.

Method

Wash the eggplants and zucchini and cut into even-shaped cubes. Blanch in salted water, keeping them slightly crunchy (photo no. 6). Keep in the refrigerator.



Monder les tomates, les épépiner et les couper en gros cubes. Ciseler les oignons. Réaliser la marinade avec l'huile d'arachide, le vinaigre, le paprika, le cumin, le safran, le persil ciselé, le piment, l'ail écrasé et le sel. La mélanger aux légumes et garnir des mini-plats marocains. Servir bien frais.

Peel the tomatoes, remove the seeds and cut into big cubes. Chop up the onions finely. Make the marinade with the peanut oil, vinegar, paprika, cumin, saffron, the chopped parsley, chili, crushed garlic and salt. Mix with the vegetables and fill small Moroccan mini-dishes. Serve very cold.

Sopa de frijol negro

Soupe épaisse aux haricots noirs

Sopa de frijol negro

Thick black bean soup



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 81

Procédé

Bien nettoyer les haricots, les recouvrir d'eau sur 5 cm et réserver ainsi pendant 6 heures avant de les cuire tout doucement dans de l'eau salée pendant 2 à 3 heures avec la moitié des oignons émincés (photo n° 7).

Les égoutter dans une passoire (en conservant l'eau de cuisson) et les laisser refroidir à température ambiante. Ajouter le consommé de volaille à l'eau de cuisson pour obtenir 1,5 litre de bouillon. Faire réduire ce bouillon aux 3/4.

Mixer les haricots (en conserver un peu pour le décor) en ajoutant 1/4 du bouillon et réserver.

Ciseler le reste des oignons, hacher l'ail et les faire cuire dans l'huile pendant 5 min sans coloration. Y ajouter le jambon coupé en dés, les tomates, le vinaigre, le cumin et assaisonner. Amener à ébullition jusqu'à épaississement du mélange. Ajouter la purée de haricots et vérifier sa consistance en ajoutant ou pas du bouillon. Laisser mijoter sur feu doux pendant 15 min et rectifier l'assaisonnement.

Remplir des petits récipients et décorer de feuilles de céleri frites*, de cristalline de peau de tomate, de rondelles d'oignons et des haricots noirs restants.

Method

Wash the beans thoroughly, cover with 5 cm water and leave like this for 6 hours before cooking gently in salted water for 2 to 3 hours with half of the chopped onions (photo no. 7).

Drain through a sieve (keeping the cooking water) and leave to cool to room temperature. Add the chicken consommé and cooking water to obtain 1.5 liters of stock. Reduce this stock to 3/4.

Blend the beans (keep a few for the decoration) adding 1/4 of the stock and set aside.

Chop up the rest of the onions and the garlic, and cook them in the oil for 5 minutes without browning. Add the diced ham, the tomatoes, the vinegar, the cumin and season. Bring to the boil until the mixture starts to thicken. Add the bean purée and check its consistency, adding stock if needed. Leave to simmer on a low heat for 15 minutes and alter the seasoning.

Fill small containers and decorate with fried celery leaves*, tomato skin crystalline, onion slices and the remaining black beans.

Ingédients

500 g d'haricots noirs secs
200 g d'oignons
750 g de consommé de volaille
(recette p. 152)
15 g d'ail
40 g d'huile d'Annatto
250 g de jambon maigre
100 g de tomates
40 g de vinaigre de malt
10 g de cumin poudre
Sel fin
Poivre du moulin
Feuilles de céleri frites*
Cristalline de peau de tomate
(recette p. 150)

Ingredients

500 g dried black beans
200 g onions
750 g chicken consommé (recipe
p. 152)
15 g garlic
40 g annatto oil
250 g lean ham
100 g tomato
40 g malt vinegar
10 g ground cumin
Fine salt
Freshly ground pepper
Fried celery leaves*
Tomato skin crystalline (recipe p. 152)
7



* Feuilles de céleri frites dans de l'huile à 140°C.

* Celery leaves fried in oil at 140°C.

Ingrédients

500 g d'oranges*
150 g de citrons verts
400 g de viande de porc
60 g d'huile de soja
30 g d'échalotes
2 oignons
Sel fin
Poivre du moulin
Thym séché

Ingredients

500 g oranges
150 g limes
400 g pork
60 g soy oil
30 g shallots
2 onions
Fine salt
Freshly ground pepper
Dried thyme

Griot

Porc braisé glacé à l'orange

Griot

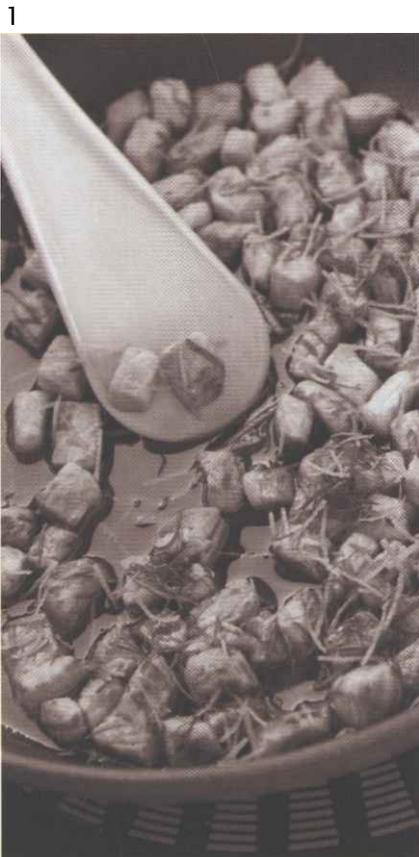
Orange-glazed braised pork

Procédé

Extraire le jus des oranges et des citrons en gardant la peau pour en faire des zestes. Découper la viande de porc en petits dés. Dans un poêlon à fond épais et sur feu moyen, faire chauffer l'huile, jusqu'à dégagement d'une légère buée. Y faire revenir les dés de porc jusqu'à coloration (photo n° 1) puis ajouter les jus d'agrumes, les échalotes et les oignons ciselés, le sel, le poivre et le thym séché. Laisser cuire tout doucement en remuant fréquemment. Après cuisson, retirer la viande et laisser réduire la sauce. Blanchir les zestes d'orange et de citron finement coupés en fine julienne. Servir bien chaud dans des petites coupelles, napper de sauce de réduction d'agrumes et parsemer de zeste d'agrumes et d'un brin de thym séché.

Method

Extract the juice from the oranges and lemons, keeping the skin to make zests. Cut the pork into small cubes. In a fry pan with a thick bottom, and over a medium flame, heat the oil, until it starts to steam slightly. Fry the pork until it begins to brown (photo no. 1) then add the citrus juice, shallots and finely chopped onions, salt, pepper and dried thyme. Leave to cook gently, stirring frequently. Once cooked, remove the meat and reduce the sauce. Blanch the orange and lemon zests and cut them up to form a fine julienne. Serve hot in small bowls, coat with the sauce made by reducing the citrus fruits and sprinkle with citrus zest and a sprig of dried thyme.



Soupe épaisse aux haricots noirs (en haut, à gauche)

Thick black bean soup (top right)

Œufs brouillés à la coriandre et au gingembre (au mmeu, à droite)

Scrambled egg with cilantro and ginger (center right)

Porc braisé glacé à l'orange (au centre, en bas)

Orange-glazed braised pork (bottom center)





VOIR/SEE PHOTOS
PAGES 81 ET/AND 65

Ekuri

Œufs brouillés à la coriandre et au gingembre

Ekuri

Scrambled eggs with cilantro and ginger

Ingrédients

10 œufs
150 g de lait
Sel fin
Poivre du moulin
100 g de *ghi* (huile de beurre) ou de
beurre clarifié
20 g de gingembre frais
100 g d'oignons
1 botte de coriandre
Curcuma
15 g de petits piments
Cristalline de poireau (recette
p. 152)
Graines de cumin

Ingredients

10 eggs
150 g milk
Fine salt
Freshly ground pepper
100 g *ghee* (butter oil) or clarified
butter
20 g fresh ginger
100 g onions
1 bunch cilantro
Turmeric
15 g small chili peppers
Leek crystalline (recipe p. 152)
Cumin seeds

Procédé

Casser les œufs dans une terrine pro-
fonde. Ajouter le lait, du sel, du poi-
vre et bien mélanger. Dans un poê-
lon épais, faire chauffer le *ghi*,
ajouter le gingembre haché et laisser
chauffer 10 s.

Ajouter les oignons hachés et laisser
cuire 1 min sans coloration. Ajouter
de la coriandre hachée et du curcu-
ma, puis les œufs battus et le piment
haché. Laisser cuire en remuant sans
cesse.

Servir chaud ou froid. Pour donner
du relief à la présentation froide,
garnir une coupelle et surmonter
d'un dôme d'œuf brouillé formé à
l'aide d'une cuillère à glace.
Décorer d'une cristalline de poireau
et de graines de cumin.

Method

Break the eggs into a deep terrine.
Add the milk, salt, pepper, and mix
well. In a thick fry pan, heat the
ghee, add the chopped ginger and
leave to heat for 10 seconds.

Add the chopped onions and leave
to cook for 1 minute without brow-
ning. Add the chopped cilantro and
turmeric, then the beaten eggs and
chopped chili peppers. Leave to
cook, stirring all the time.

Serve hot or cold. To give relief to
the cold presentation, fill a bowl and
top with a scrambled egg dome
formed using an ice-cream spoon.
Decorate with a leek crystalline and
cumin seeds.

Curried young goat

Cari de chevreau

Curried young goat

Goat cari

Procédé

Désosser (photo n° 2) et débarrasser l'épaule de chevreau de toute graisse superflue, puis la couper en dés de 2 cm. Dans un poêlon à fond épais, faire chauffer l'huile, ajouter la moitié du beurre puis y faire rissoler la viande et réserver.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre restant et y faire revenir les oignons ciselés pendant environ 5 min.

Ajouter le curry, le piment de Jamaïque, le sel et le poivre et laisser cuire tout doucement pendant 2 à 3 min en remuant sans cesse.

Hors du feu, ajouter la viande, le lait de coco, le consommé de volaille et le laurier. Porter rapidement à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant 1 heure 1/4.

Retirer le laurier, ajouter le jus de citron vert et servir chaud dans des petites cassolettes.

Traditionnellement, ce plat est accompagné d'un riz créole et d'un chutney de mangue.

Method

Remove the bone from the shoulder (photo no. 2) and eliminate any superfluous fat, then cut into 2-cm cubes. In a high-sided fry pan with a thick bottom, heat the oil, add half the butter then fry the meat in it and set aside.

In a fry pan, melt the remaining butter and fry the chopped onions for around 5 minutes.

Add the curry, the Jamaican chili, the salt and pepper and leave to cook very gently for 2 to 3 minutes, stirring frequently.

Away from the heat, add the meat, the coconut milk, the chicken consommé and the bay leaf. Bring to the boil quickly, cover and leave to simmer for 1-1/4 hours.

Remove the bay leaf, add the lime juice and serve hot in small cassolettes.

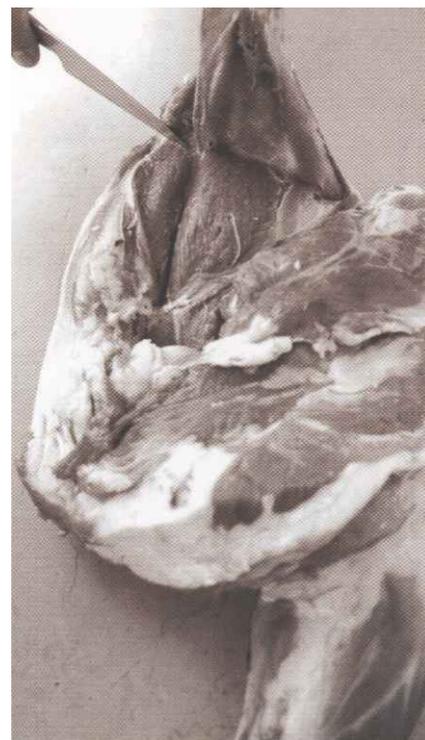
Traditionally, this dish is accompanied by a Creole rice and a mango chutney.

Ingrédients

500 g d'épaule de chevreau
50 g d'huile
60 g de beurre
3 oignons moyens
Curry en poudre
Piment de Jamaïque en poudre
Sel fin
Poivre du moulin
250 g de lait de noix de coco
250 g de consommé de volaille (recette p. 152)
Feuille de laurier
30 g de jus de citron vert

Ingredients

500 g goat shoulder
50 g oil
60 g butter
3 medium-sized onions
Curry powder
Jamaican chili powder
Fine salt
Freshly ground pepper
250 g coconut milk
250 g chicken consommé (recipe p. 152)
Bay leaf
30 g lime juice



Bombas

Purée de pomme de terre aux crevettes

Bombas

Potato purée with shrimps

Ingrédients

500 g de pomme de terre
60 g de beurre
125 g de munster décrouuté
1 jaune d'œuf
Persil
Sel fin
Poivre du moulin
500 g de crevettes décortiquées
30 g de beurre
2 oignons
Coulis de tomate (recette p. 143)
10 crevettes grises cuites
Pluches d'aneth
Zeste de citron
Olives noires

Ingredients

500 g potatoes
60 g butter
125 g munster cheese (with rind removed)
1 egg yolk
Parsley
Fine salt
Freshly ground pepper
500 g shelled shrimps
30 g butter
2 onions
Tomato coulis (recipe p. 143)
10 cooked gray shrimps
Sprigs of dill
Lemon zest
Black olives

Procédé

Éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée.

Après cuisson, les égoutter et les faire sécher au four pendant 10 à 15 min.

Les passer au moulin à légumes, y ajouter le beurre, le munster, le jaune d'œuf, le persil ciselé et vérifier l'assaisonnement. Battre jusqu'à obtenir un mélange bien lisse, recouvrir d'un film plastique alimentaire et réserver.

Hacher grossièrement les crevettes et les faire revenir dans le beurre restant. Ajouter les oignons ciselés et laisser cuire 6 à 7 min avant d'ajouter le tout à la purée. À l'aide d'une poche garnir des moules Flexipan® en forme de mini-savarin et mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure avant de démouler.

Napper des petites coupelles de coulis de tomate, y déposer un mini-savarin et décorer de pluches d'aneth et d'une crevette grise partiellement décortiquée. Parsemer de brunoise d'olive noire et de zeste de citron.

On peut utiliser d'autres fromages pour la réalisation de cette recette : comté, beaufort, cantal...

Method

Peel the potatoes and cook in salted water.

After cooking, drain and dry in the oven for 10 to 15 minutes.

Put them through a vegetable mill, add the butter, the munster, the egg yolk, the chopped parsley and check seasoning. Beat until you obtain a smooth mixture, cover with plastic food wrap and set aside.

Roughly chop the shrimps and fry in the remaining butter. Add the chopped onions and leave to cook for 6 to 7 minutes before adding everything to the purée. Using an icing bag, fill mini-savarin Flexipan-molds and place in the refrigerator for around 1 hour before removing from the mold.

Coat mini-bowls with tomato coulis, put a mini-savarin on top and decorate with sprigs of dill and a partially shelled gray shrimp. Sprinkle with a mixture of finely diced black olives and lemon zest.

Other cheeses can be used to make this recipe: comté, beaufort, cantal...

Bombas, purée de pomme de terre aux crevettes

Bombas, potato purée with shrimps



Ingrédients •

500 g d'aubergines
100 g d'huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
75 g d'oignons
3 g d'ail
Persil
250 g de chair d'agneau
Herbes de Provence

Crème de volaille

250 g de consommé de volaille
(recette p. 152) et (photo n° 1)
100 g de crème liquide
Sel et poivre du moulin

Fondue de poireau

250 g de poireaux
25 g beurre
Sel fin
Poivre du moulin
50 g de crème de volaille

Ingredients

500 g eggplant
100 g olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
75 g onion
3 g garlic
Parsley
250 g lamb
Herbes de Provence

Chicken cream soup

250 g chicken consommé (recipe
p. 152) and (photo no. 1)
100 g cream
Salt and freshly ground pepper

Leek fondue

250 g leeks
25 g butter
Fine salt
Freshly ground pepper
50 g chicken cream soup

Mousakas

Moussaka d'agneau

Mousakas

Lamb moussaka

Moussaka

Laver les aubergines, les couper en deux et les mettre à cuire au four pendant environ 20 min avec un peu d'huile d'olive et d'assaisonnement.

Récupérer la chair en prenant soin de réserver la peau pour en foncer des petits moules. Faire chauffer l'huile restante et y ajouter les oignons ciselés, l'ail haché, le persil ciselé, la chair d'agneau et laisser cuire tout doucement. Saupoudrer d'herbes de Provence et vérifier l'assaisonnement.

Après cuisson, ajouter la chair d'aubergine et réserver. En utilisant la peau d'aubergine foncer des petits ramequins et y répartir la moussaka. Faire cuire au bain-marie à 160°C pendant environ 45 min.

Crème de volaille

Pendant ce temps, réaliser la crème de volaille en mettant le consommé à chauffer. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème liquide.

Fondue de poireau

Émincer finement les poireaux et les nettoyer plusieurs fois. Faire chauffer le beurre, y verser les poireaux émincés et laisser cuire doucement. Rectifier l'assaisonnement et, en fin de cuisson, lier avec la crème de volaille. Napper des cassolettes de fondue de poireau et y démouler la moussaka. Servir chaud.

Moussaka

Wash the eggplants, cut in two and cook in the oven for around 20 minutes with a little olive oil and seasoning.

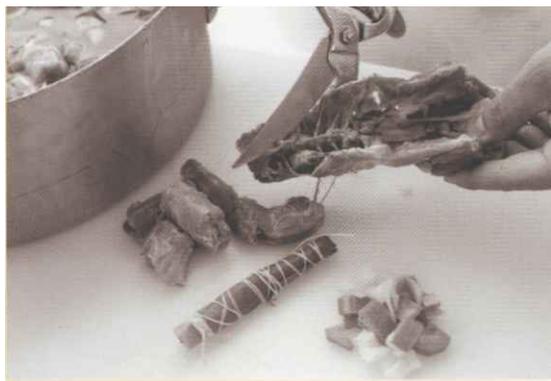
Recover the flesh, being sure to keep the skin to line little molds. Heat the remaining oil and add the chopped onions, garlic and parsley, along with the lamb, and leave to cook gently. Sprinkle with herbes de Provence and check the seasoning. Once cooked, add the eggplant flesh and set aside. Using the eggplant skin, line small ramequin dishes and spoon the moussaka into them. Cook in a bain-marie at 160°C for around 45 min.

Chicken cream soup

Meanwhile, make the chicken cream soup, putting the consommé to heat. Alter the seasoning and add the cream.

Leek fondue

Finely chop the leeks and wash them several times. Heat the butter, pour on the chopped leeks and cook gently. Alter seasoning and, when cooking is almost complete, blend with the chicken cream soup. Coat some cassolettes with leek fondue and unmold the moussaka into them. Serve hot.



Tortillas de patatas

Galettes de pomme de terre

Tortillas de patatas

Potato pancakes

Procédé

Laver, éplucher et râper les pommes de terre. Les mélanger aux œufs. Faire chauffer l'huile d'olive sur un feu vif dans des petites poêles à blinis, y verser les pommes de terre et assaisonner. Ajouter les oignons finement émincés et faire légèrement colorer. Laisser cuire environ 10 min en prenant soin de retourner les tortillas à mi-cuisson (photo n° 1).

Method

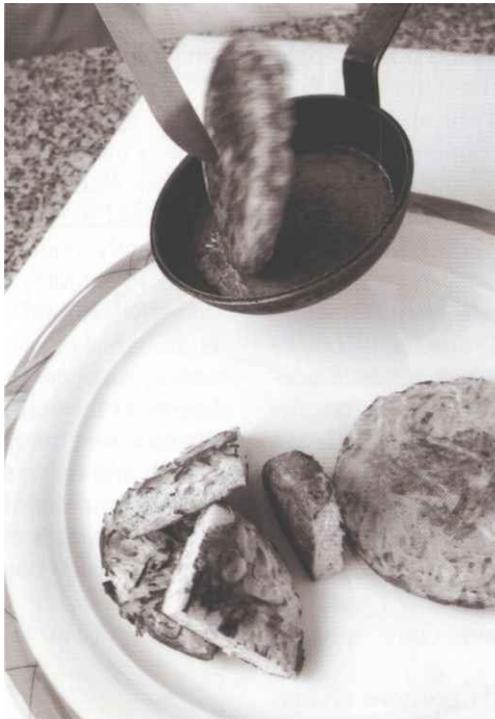
Wash, peel and grate the potatoes. Mix with the eggs. Heat the olive oil over a high heat in small blini pans, pour on the potatoes and season. Add the finely chopped onions and brown slightly. Leave to cook for around 10 minutes, taking care to turn the tortillas over half-way through cooking (photo no 1). Serve hot on mini-plates, accompanied by slices of chorizo or sausage.

Ingrédients

1 000 g de grosses pommes de terre
4 œufs
300 g d'huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
150 g d'oignons

Ingredients

1,000 g large potatoes
4 eggs
300 g olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
150 g onions



Servir chaud dans des mini-assiettes, accompagné de tranches de chorizo ou de saucisson.

• Ingrédients

500 g de perche
500 g de brochet
500 g de carpe
500 g d'anguille
Sel fin
Poivre du moulin
Farine
135 g de beurre
500 g d'oignons
2 citrons
45 g de farine
500 g de vin blanc sec
500 g d'eau
250 g de vinaigre de vin blanc
Estragon

Ingredients

500 g perch
500 g pike
500 g carp
500 g eel
Fine salt
Freshly ground pepper
Flour
135 g butter
500 g onions
2 lemons
45 g flour
500 g dry white wine
500 g water
250 g white wine vinegar
Tarragon

Pescados en escabeche

Poissons à l'escabèche

Pescados en escabeche

Marinated fish

Procédé

Vider et dépouiller les poissons. Lever les filets et les couper en troncçons de 2 à 3 cm. Bien les essuyer avec du papier absorbant et les assaisonner. Passer tous les morceaux dans la farine et, lorsqu'ils sont bien revêtus, les secouer pour éliminer l'excédent de farine (photo n° 1). Dans un poêlon à fond épais, faire fondre 90 g de beurre et y faire revenir les dés de poisson par petites quantités jusqu'à obtenir une coloration uniforme. Égoutter sur papier absorbant. Ciseler les oignons, couper les citrons en rondelles et réserver.

Dans une casserole émaillée ou en acier inoxydable, ajouter le beurre restant et mettre à chauffer doucement. Y verser 45 g de farine, remuer pendant 10 à 15 min et ajouter le vin blanc, l'eau, le vinaigre et laisser cuire en fouettant sans cesse jusqu'à ce que la sauce arrive à ébullition et épaisse légèrement. Ajouter alors l'estragon ciselé, rectifier l'assaisonnement et laisser cuire environ 5 min.

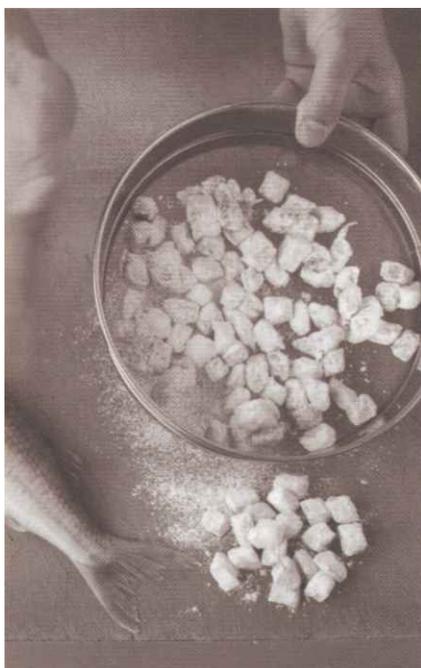
Dresser les dés de poissons chauds dans des petites coupelles et napper de sauce. Décorer avec les oignons et les citrons émincés en fines rondelles.

Method

Gut and skin the fish. Remove the fillets and cut into 2-to-3-cm slices. Wipe carefully with kitchen paper and season. Flour all the pieces and, when well coated, shake to eliminate any excess flour (photo no. 1). In a fry pan with a thick base, melt 90 g of butter and fry the diced fish in small quantities until they are evenly browned. Drain onto kitchen paper. Chop up the onions, cut the lemons into slices and set aside.

In a pot made of enamel or stainless steel, add the remaining butter and heat gently. Pour in 45 g flour, stir for 10 to 15 minutes and add the white wine, water and vinegar. Leave to cook, whisking constantly until the sauce reaches boiling point and begins to thicken slightly. Then add the chopped tarragon, alter the seasoning and leave to cook further for around 5 minutes.

Arrange the hot diced fish in mini-bowls and coat with sauce. Decorate with the onions and lemons cut into thin slices.



Coca amb pinxes

Galette de sardine

Coca amb pinxes

Sardine pancake

Pâte à galette

Délayer la levure, le sucre et le sel dans un peu d'eau tiède. Verser la farine tamisée, mélanger délicatement et laisser reposer pendant 15 min. Ajouter l'huile d'olive et le vin blanc puis l'eau. Pétrir le tout pour obtenir une pâte lisse. Réserver à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume. Pétrir de nouveau, abaisser, piquer et détailler selon la forme désirée.

Concassé de tomate

Faire chauffer les tomates pelées. Y ajouter l'ail haché, le bouquet garni, l'huile d'olive, le paprika, le thym, le sel et le poivre. Laisser mijoter doucement jusqu'à évaporation du jus des tomates.

Galette de sardine

Vider et dépouiller les sardines. Lever les filets et les essuyer soigneusement. Répartir le concassé sur la pâte (photo n° 1) et y disposer les filets de sardine. Mettre au four à 120°C et laisser cuire environ 15 min. Servir bien chaud.

Pancake dough

Dilute the yeast, sugar and salt in a little lukewarm water. Pour on the sifted flour, mix delicately and leave to rest for 15 minutes. Add the olive oil and the white wine then the water. Knead together to obtain a smooth dough. Keep at room temperature until it doubles in volume. Knead again, roll out, prick and cut into the desired shape.

Crushed tomato

Heat the peeled tomatoes. Add the chopped garlic, bouquet garni, olive oil, paprika, thyme, salt and pepper. Leave to simmer gently until the tomato juice evaporates.

Sardine pancake

Gut and skin the sardines. Remove the fillets and wipe carefully. Arrange the tomato mixture on the dough (photo no. 1) and place the sardine fillets on top. Place in the oven at 120°C and leave to cook for around 15 minutes. Serve very hot.

Galette

20 g de levure boulangère
5 g de sucre
10 g de sel
500 g de farine
50 g d'huile d'olive
50 g de vin blanc
250 g d'eau

Concassé de tomate

250 g de tomates pelées
3 gousses d'ail
1 bouquet garni
100 g d'huile d'olive
5 g de paprika doux
Thym
Sel fin
Poivre du moulin

800 g de sardines fraîches

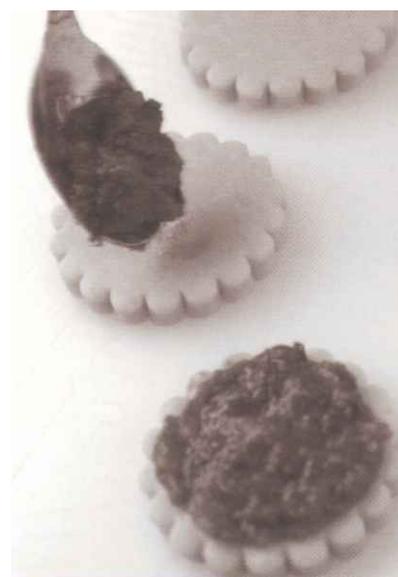
Pancake

20 g baker's yeast
5 g sugar
10 g salt
500 g flour
50 g olive oil
50 g white wine
250 g water

Crushed tomato

250 g peeled tomatoes
3 cloves of garlic
1 bouquet garni
100 g olive oil
5 g mild paprika
Thyme
Fine salt
Freshly ground pepper

800 g fresh sardines



Petites coupelles

Mini-bowls



Gambas et jeunes légumes,
sauce vinaigrette épicée

Farandole de radis aux crevettes

Crustacés à la crème de fenouil

Crème de moule safranée

Ravioles de queue de langoustine
et truffe

Rosace de crevettes grises,
légumes à la coriandre

Cassolette de moules et champi-
gnons en croûte

Marinière de palourdes au thym

Dartois de crustacés

Noix de Saint-Jacques et
marinière d'aromates

Brochette d'huîtres au jus de
rougail

Papillote de langoustine au basilic

Rémoulade d'écrevisse safranée
au céleri et pomme verte

Huîtres chaudes à la crème de
fenouil

Marinière d'aromates aux
coques

Mini-couronne de poisson de
roche, sauce rouille

Gambas and young vegetables,
spicy vinaigrette sauce

Radish farandole with shrimps

Shellfish with fennel cream

Mussel cream soup with saffron

Dublin Bay prawn and truffle
ravioli

Rose of gray shrimps, vegetables
with cilantro

Cassolette of mussels and
mushrooms in a pie crust

Hard clam marinière with thyme

Shellfish dartois

Scallops and spice marinière

Oyster kebabs with rougail
sauce

Papillote of Dublin Bay prawns
with basil

Saffron-flavored crawfish
remoulade with celery and
green apple

Hot oysters with fennel cream

Spice marinière with
cockles

Mini-crown of rock fish with
rouille sauce

Gambas et jeunes légumes, sauce vinaigrette épicée

Gambas and young vegetables, spicy vinaigrette sauce

Ingrédients

150 g de carottes-fanes
100 g de radis roses
100 g de bulbes de fenouil
150 g d'asperges vertes ou blanches
100 g de pois gourmands
Huile d'olive
500 g de gambas décortiquées
Sel fin
Poivre du moulin
Tomates cerises
100 g de sauce vinaigrette épicée
(recette p. 140)

Ingredients

150 g small carrots with their tops
100 g pink radish
100 g fennel bulbs
150 g green or white asparagus
100 g snow peas
Olive oil
500 g shelled gambas
Fine salt
Freshly ground pepper
Cherry tomatoes
100 g spicy vinaigrette sauce (recipe
p. 140)

Procédé

Laver et éplucher les légumes. Les faire cuire séparément dans de l'eau salée en les gardant légèrement croquants. Égoutter et réserver sur papier absorbant.

Faire chauffer l'huile d'olive et y verser les gambas. Assaisonner et les faire cuire rapidement en 2 à 3 min (photo n° 1).

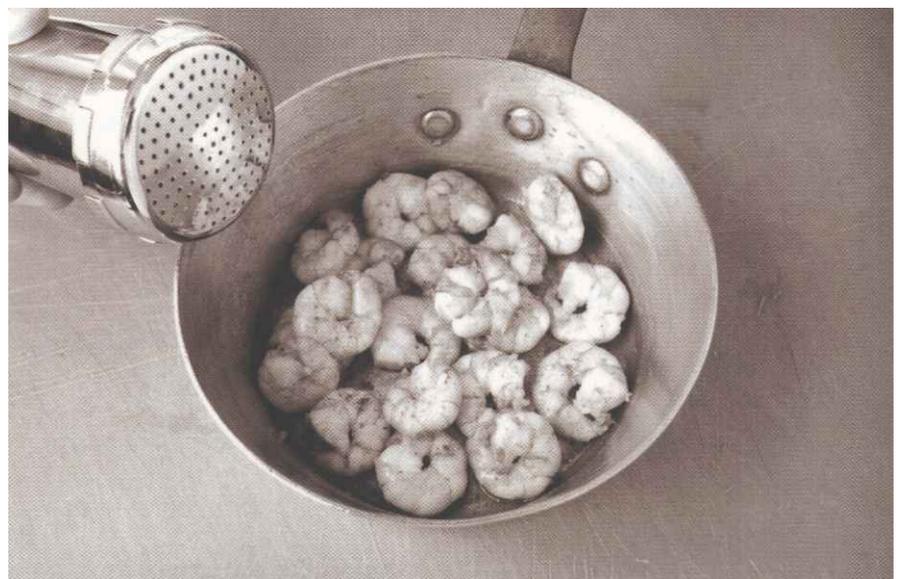
Égoutter sur papier absorbant. Disposer harmonieusement les légumes et les gambas dans des petites coupelles. Décorer de tomates cerises coupées en deux et agrémenter de quelques gouttes de sauce vinaigrette épicée.

Method

Wash and peel the vegetables. Cook separately in salted water, keeping them slightly crunchy. Drain and set aside on kitchen paper.

Heat the olive oil and pour the prawns into it. Season and cook quickly in 2 to 3 minutes (photo no. 1).

Drain onto kitchen paper. Harmoniously arrange the vegetables and prawns in mini-bowls. Decorate with cherry tomatoes cut in half and add a few drops of spicy vinaigrette sauce.





*Gambas et jeunes légumes,
sauce vinaigrette épicée
Gambas and young
vegetables, spicy vinaigrette
sauce*

Farandole de radis aux crevettes

Radish farandole with shrimps

Ingrédients

100 g de crevettes roses
décortiquées
Aneth
1 citron vert
1 citron jaune
2 bottes de radis roses

Ingredients

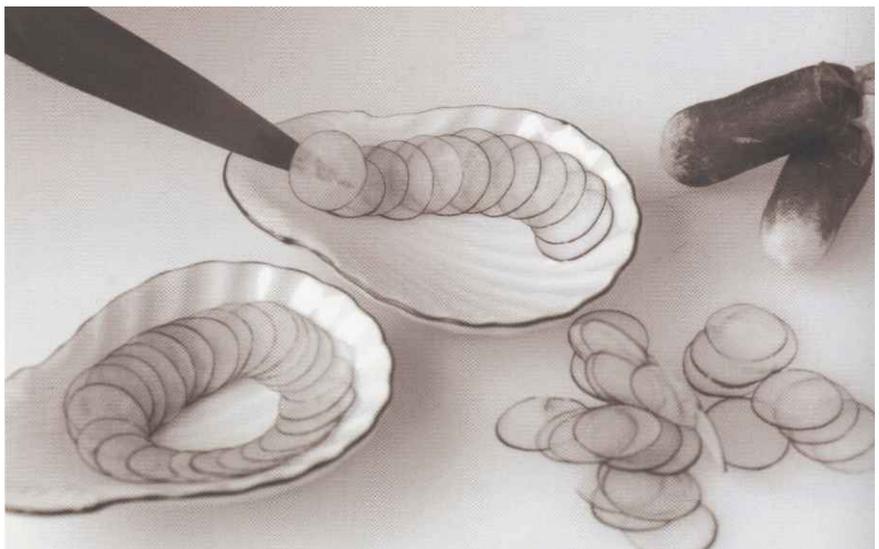
100 g shelled pink shrimps
Dill
1 lime
1 lemon
2 bunches pink radish

Procédé

Hacher grossièrement les crevettes. Y ajouter l'aneth ciselé et réserver. Éplucher les citrons pour en récupérer la peau, la blanchir et en faire une fine julienne. Bien laver les radis en plusieurs fois, les couper en très fines lamelles à la mandoline et les dresser dans des petites coupelles (photo n° 1). Disposer les crevettes au centre des coupelles et décorer du zeste des citrons. Cette recette peut s'accompagner d'une vinaigrette huile d'olive et jus de citron (recette p. 142).

Method

Roughly chop the shrimps. Add the finely chopped dill and set aside. Peel the lemons and keep the skin—blanch this and cut it into a fine julienne. Wash the radishes several times, cut into very fine strips using a mandolin and place in mini-bowls (photo no. 1). Arrange the shrimps in the center of the bowls and decorate with lemon zest. This recipe can be served with an olive oil and lemon juice vinaigrette (recipe p. 142).





*Farandole de radis aux
crevettes*
*Radish farandole with
shrimps*

Crustacés à la crème de fenouil

Shellfish with fennel cream

Ingrédients

200 g de moules
200 g de coques
Beurre
100 g d'oignons
50 g de vin blanc
1 000 g de coquilles Saint-Jacques
50 g d'huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
100 g de crevettes cuites
décortiquées
80 g de sauce fenouil
Cerfeuil

Sauce fenouil

200 g de bulbes de fenouil
100 g d'oignons
Beurre
100 g de jus de cuisson des moules
et coques
Pistil de safran
Anis étoilé
Graines de fenouil
100 g de crème liquide
Jus d'un demi citron
50 g de beurre
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients

200 g mussels
200 g cockles
Butter
100 g onions
50 g white wine
1,000 g scallops
50 g olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
100 g shelled cooked shrimps
80 g fennel sauce
Chervil

Fennel sauce

200 g fennel bulbs
100 g onions
Butter
100 g cooking juice from mussels
and cockles
Saffron pistil
Star anise

Procédé

Gratter et laver les moules et les coques. Mettre le beurre à fondre dans une sauteuse, faire revenir les oignons ciselés et déglacer avec le vin blanc. Y faire cuire les moules et les coques par petites quantités, sur une seule couche, pendant 4 min à couvert pour obtenir une cuisson égale.

Mettre à égoutter en récupérant le jus de cuisson. Décortiquer les moules et les coques et réserver.

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques pour en dégager les noix et les laver soigneusement pour en extraire le sable. Égoutter sur papier absorbant et les faire colorer légèrement dans l'huile d'olive. Assaisonner et réserver. Décortiquer les crevettes et réserver.

Sauce fenouil

Pour réaliser la sauce fenouil, laver le fenouil et l'émincer très finement ainsi que l'oignon. Faire suer les légumes dans le beurre fondu en recouvrant d'un papier de cuisson (photo n° 1).

Method

Scrape and wash the mussels and cockles. Put the butter to melt in a fry pan, fry the chopped onions and then add the white wine. Cook the mussels and cockles in this base in small quantities, in a single layer, for 4 minutes, covered so as to ensure even cooking.

Drain and recover the cooking juice. Shell the mussels and cockles and set aside

Open up the scallops to remove the eyes and wash carefully to extract the sand. Drain on kitchen paper and brown slightly in olive oil. Season and set aside.

Shell the shrimps and set aside.

Fennel sauce

To make the fennel sauce, wash the fennel and cut up into very thin slices along with the onions. Sweat the vegetables in the melted butter, covering with cooking paper (photo no. 1).

After cooking, pour on the mussel



Après cuisson, mouiller avec le jus des moules et coques avec le safran, l'anis étoilé, les graines de fenouil et laisser réduire de moitié avant d'y ajouter la crème liquide.

Laisser de nouveau réduire de moitié et passer le tout au mixeur puis

and cockle juice along with the saffron, star anise, fennel seeds, and leave to reduce by half before adding the cream.

Reduce by half once again and put everything through the mixer, and then through a sieve. Put back on

au tamis. Remettre en chauffe et ajouter le jus de citron pour faire ressortir les saveurs. Assaisonner.

Hors du feu, monter cette sauce au beurre.

Dresser les coquillages et les crustacés dans des petites coupelles creuses de forme ovale. Napper de sauce fenouil et servir chaud, décoré de pluches de cerfeuil. Peut aussi être parsemé de gruyère râpé et gratiné au four.

the heat and add the lemon juice to bring out the flavors. Season.

Away from the heat, whisk the sauce with butter.

Arrange the shellfish in small, oval-shaped soup dishes. Coat with fennel sauce and serve hot, decorated with sprigs of chervil. Can be sprinkled with grated cheese that has been browned in the oven.

Fennel seeds
100 g cream
Juice of half a lemon
50 g butter
Fine salt
Freshly ground pepper

Crème de moule safranée

Mussel cream soup with saffron

Procédé

Gratter et laver les moules (photo n° 1). Mettre le beurre à fondre dans une sauteuse, faire revenir les oignons ciselés et déglacer avec le vin blanc. Y faire cuire les moules par petites quantités, sur une seule couche, pendant 4 min à couvert pour obtenir une cuisson égale.

Mettre à égoutter en récupérant le jus de cuisson. Ajouter le safran. Décortiquer les moules et réserver.

Porter le fumet de poisson (ou le jus de cuisson des moules) à ébullition, y ajouter la crème liquide et les fines herbes ciselées. Vérifier l'assaisonnement.

Dans des petites assiettes creuses, disposer les moules décortiquées, napper de sauce et mettre à chauffer au four à 80°C pendant environ 10 min.

Method

Scrape and wash the mussels (photo no. 1). Put the butter to melt in a fry pan, fry the chopped onions then add the white wine. Cook the mussels in this base in small quantities, in a single layer, for 4 minutes, covered so as to ensure even cooking.

Drain and recover the cooking juice. Add saffron. Shell the mussels and set aside.

Bring the fish stock (or mussel cooking juice) to the boil, add the cream and the chopped herbs. Check the seasoning.

In small soup bowls, arrange the shelled mussels, coat with sauce and put to heat in the oven at 80°C for around 10 minutes.

Ingrédients

500 g de moules de Bouchot
Beurre
100 g d'oignons
100 g de vin blanc
300 g de jus de moule safran
300 g de fumet de poisson (recette p. 152) ou jus de cuisson des moules
200 g de crème liquide
Fines herbes
Sel et poivre du moulin

Ingredients

500 g Bouchot mussels
Butter
100 g onions
100 g white wine
300 g mussel juice saffron
300 g fish stock (recipe p. 152) or juice from cooking mussels
200 g cream
Fine herbs
Salt and freshly ground pepper



Ravioles de queues de langoustines et truffe

Dublin Bay prawn and truffle ravioli

Pâte à raviole

250 g de farine
2 œufs
1 jaune d'œuf
5 g d'huile d'olive
Poudre de safran

Ingédients

20 g de truffes
10 queues de langoustine
Poivre du moulin
1 jaune d'œuf
500 g de bouillon de légumes
(recette p. 152)
Ciboulette

Ravioli dough

250 g flour
2 eggs
1 egg yolk
5 g olive oil
Powdered saffron

Ingredients

20 g truffles
10 Dublin Bay prawn tails
Freshly ground pepper
1 egg yolk
500 g vegetable stock (recipe p. 152)
Chives

Procédé

Pour la pâte, tamiser la farine, ajouter les œufs, le jaune, l'huile, le safran et pétrir jusqu'à obtenir un mélange lisse. Recouvrir la pâte de film alimentaire et laisser reposer au moins 1 heure avant de l'utiliser.

Abaisser la pâte le plus finement possible et la détailler à l'emporte-pièce cannelé (photo n° 1). Couper la truffe en fine brunoise et y rouler les queues de langoustine. Poivrer légèrement et disposer sur les abais-ses de pâte. Dorer les bords au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau et recouvrir d'une autre abaisse pour former les ravioles. Faire chauffer le bouillon de légumes et pocher les ravioles pendant environ 1 min.

Dresser dans des petites coupelles et parsemer de bouillon de légumes. Décorer de ciboulette ciselée et servir chaud.

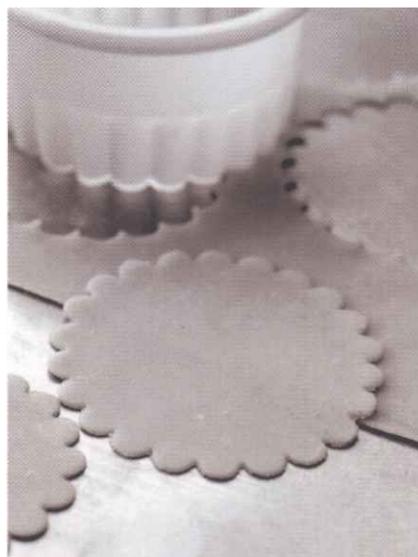
Method

For the dough, sift the flour, add the eggs, the yolk, the oil, the saffron and knead until you obtain a smooth mixture. Cover the dough with plastic food wrap and leave to rest for at least 1 hour before using.

Roll out the dough as thinly as possible and shape using a fluted cutter (photo no. 1). Dice the truffle finely and roll the prawn tails in it. Pepper lightly and arrange on top of the rolled out dough. Glaze the edges with egg yolk using a brush and cover with another layer of dough to form ravioli. Heat the vegetable stock and poach the ravioli for around 1 minute.

Arrange in mini-bowls and sprinkle with vegetable stock. Decorate with chopped chervil and serve hot.

1



Ravioles de queues de langoustines et truffe
Dublin Bay prawn and truffle ravioli



Rosace de crevettes grises, légumes à la coriandre

Rose of gray shrimps, vegetables with cilantro

Ingrédients

200 g de légumes à la coriandre
(recette p. 67)
500 g de crevettes grises décortiquées
Chips de betterave*
Feuilles de céleri frites (recette p. 79
dans la recette *Soupe épaisse aux
haricots noirs*)

Ingredients

200 g vegetables with cilantro
(recipe p. 67)
500 g shelled gray shrimps
Beet chips*
Fried celery leaves (recipe p. 79 in
the *Thick black bean soup* recipe)

Procédé

Concasser légèrement les légumes à la coriandre et les disposer au centre de petites cassolettes. Disposer régulièrement les crevettes sur le pourtour et agrémenter le centre d'une chips de betterave* et d'une feuille de céleri frite. Peut être servi avec un filet de jus de cuisson des légumes à la coriandre.

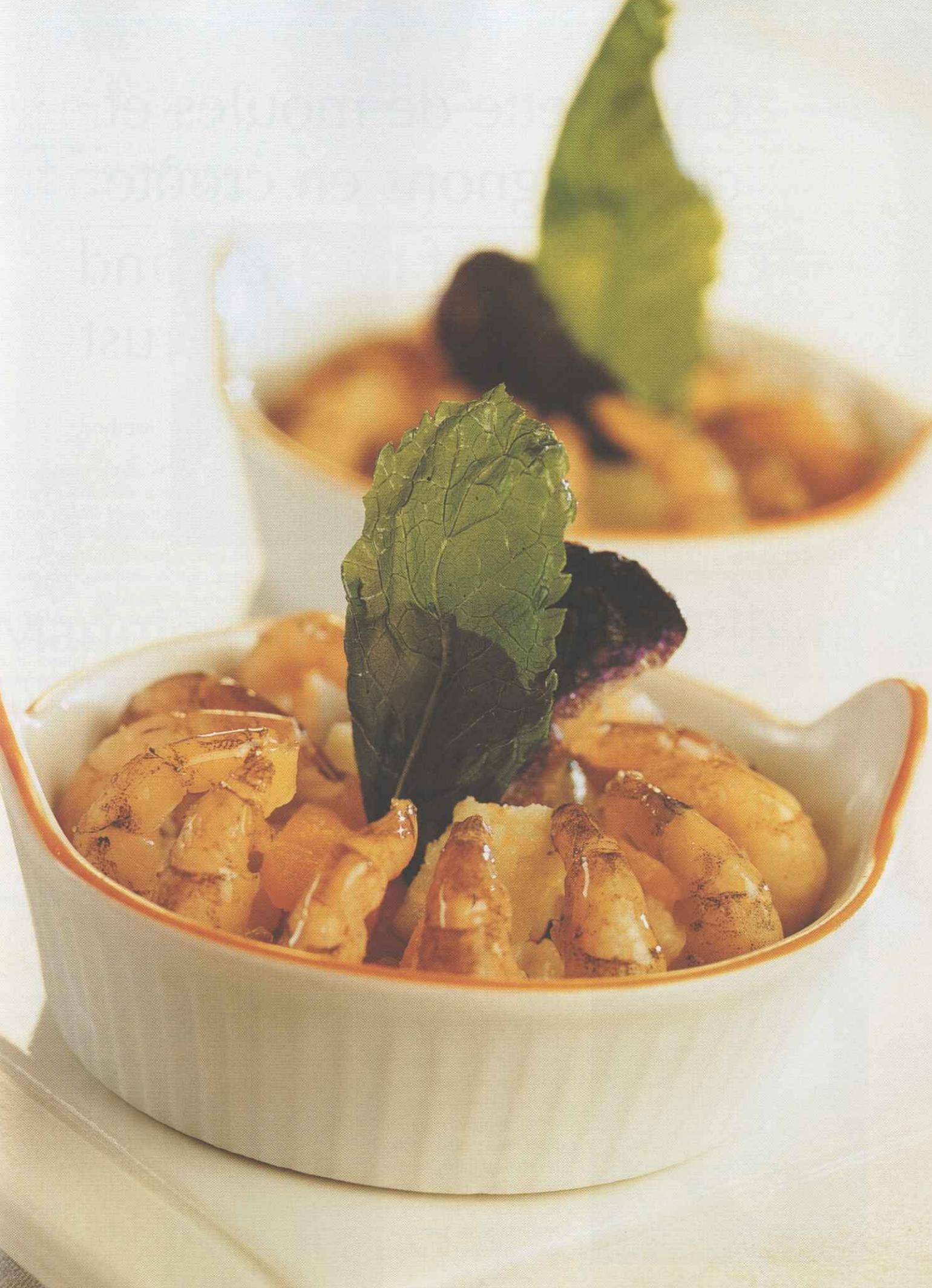
* Fines tranches frites dans de l'huile à 160/180°C.

Method

Gently grind the vegetables with cilantro and place in the center of small cassolettes. Arrange the shrimp evenly around the edges and decorate the center with beet chips* and a fried celery leaf. Can be served with a drizzle of cooking juice from the vegetables with cilantro.

* Fine slices fried in oil at 160/180°C.

Rosace de crevettes grises, légumes à la coriandre
Rose of gray shrimps, vegetables with cilantro



Cassolette de moules et champignons en croûte

Cassolette of mussels and mushrooms in a pie crust

Ingrédients

1 000 g de petites moules de Bouchot
125 g de beurre
1 échalote moyenne
Vin blanc
160 g de champignons de Paris
1/2 jus de citron
Sel fin
Poivre du moulin
60 g de petites girolles
Beurre
1 gousse d'ail
Persil
1 jaune d'œuf
Thym frais
Feuilletage (recette p. 151)

Procédé

Gratter et laver les moules. Mettre un peu de beurre à fondre dans une sauteuse, faire revenir l'échalote ciselée et déglacer avec le vin blanc. Y faire cuire les moules par petites quantités, sur une seule couche, pendant 4 min à couvert pour obtenir une cuisson égale.

Mettre à égoutter en récupérant le jus de cuisson. Décortiquer les moules et réserver.

Éplucher et nettoyer les champignons de Paris. Les tailler en fine brunoise et les arroser de jus de citron pour éviter toute oxydation. Les mettre à cuire dans une sauteuse avec un peu de beurre fondu. Assaisonner et réserver.

Brosser et nettoyer les girolles. Si elles sont petites, les conserver entières, sinon les couper en 4. Les mettre à cuire dans une sauteuse avec un peu de beurre fondu. Assaisonner et réserver.

Hacher la gousse d'ail, ciseler le persil et mélanger le tout aux champignons en ajoutant quelques feuilles de thym frais.

Abaisser le feuilletage à 3 mm d'épaisseur et le découper en fonction de la forme des ramequins (photo n° 1). Disposer les moules dans le fond des petits ramequins, répartir les champignons, ajouter une noisette de beurre, dorer le pourtour avec le jaune d'œuf et recouvrir de feuilletage en prenant soin de bien faire adhérer la pâte au récipient.

Method

Scrape and wash the mussels. Place a little butter to melt in a fry pan, fry the finely chopped shallot and add the white wine. Cook the mussels in this base in small quantities, in a single layer, for 4 minutes, covered to ensure even cooking.

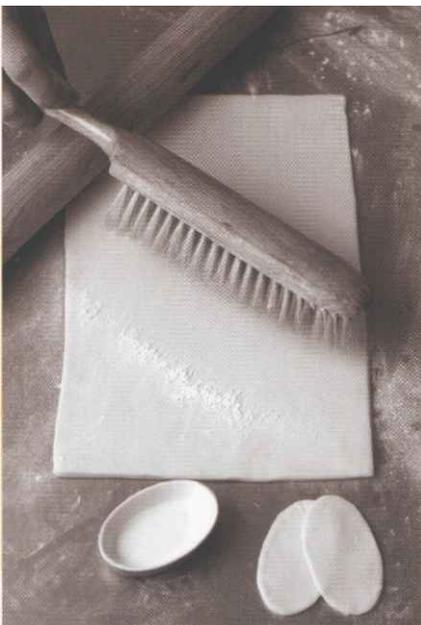
Drain and recover the cooking juice. Shell the mussels and set aside.

Peel and wash the button mushrooms. Dice up into small pieces and sprinkle with lemon juice to prevent any oxidation. Cook in a fry pan with a little melted butter. Season and set aside.

Brush and wash the chanterelles. If they are small, keep them whole, otherwise cut into four. Cook in a fry pan with a little melted butter. Season and set aside.

Chop up the clove of garlic, the parsley, and mix them with the mushrooms, adding a few fresh thyme leaves.

Roll the puff pastry out to 3 mm thick and cut according to the shape of the ramequins to be used (photo no. 1). Place the mussels in the bottom of small ramequins, divide up the mushrooms, add a knob of butter, glaze around the edges with egg yolk and cover with puff pastry, being careful to ensure that the pastry sticks to the container. Glaze the top of the pastry and decorate using a knife tip (photo no. 2). Place in the oven at 180°C for around 10 minutes.



Dorer le dessus de la pâte et décorer à l'aide d'une pointe de couteau (photo n° 2). Mettre au four à 180°C pendant environ 10 min.

Le jus de cuisson des moules peut être servi en sauce d'accompagnement.

2



The cooking juice from the mussels can be served as an accompanying sauce.

Ingredients

1,000 g small Bouchot mussels
 125 g butter
 1 medium-sized shallot
 White wine
 160 g button mushrooms
 1/2 lemon juice
 Fine salt
 Freshly ground pepper
 60 g small chanterelle mushrooms
 Butter
 1 clove of garlic
 Parsley
 1 egg yolk
 Fresh thyme
 Puff pastry (recipe p. 151)

Marinière de palourdes au thym

Hard clam marinière with thyme

Procédé

Mettre les palourdes à dégorger dans de l'eau salée (photo n° 3) pendant 6 heures.

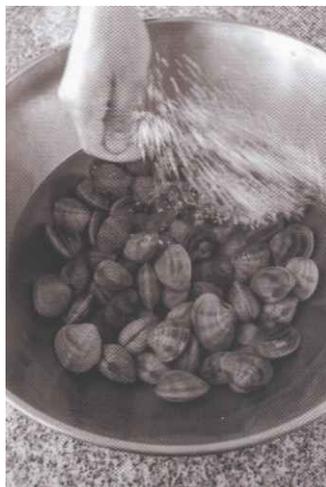
Laver les légumes et les détailler en fine brunoise. Faire fondre 10 g de

Method

Put the hard clams to soak in salted water (photo no. 3) for 6 hours.

Wash the vegetables and dice finely.

Melt 10 g of butter and leave the vegetables to sweat in it without



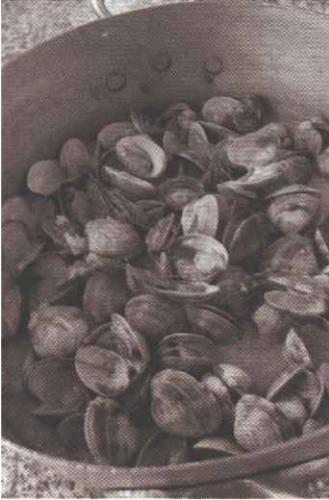
Ingrédients

40 petites palourdes
 100 g de blanc de poireau
 100 g de bulbes de fenouil
 Sel fin
 Poivre du moulin
 10 têtes de gros champignons de Paris
 Jus d'un citron
 25 g de beurre
 Safran en poudre
 Thym frais
 Persil plat
 Algues

Ingredients

40 small hard clams
 100 g leeks (white part)
 100 g fennel bulbs
 Fine salt
 Freshly ground pepper
 10 large button mushroom heads
 Juice of one lemon
 25 g butter
 Powdered saffron

Fresh thyme
Flat parsley
Seaweed



beurre et y faire suer les légumes sans coloration et légèrement croquants. Assaisonner et réserver. Éplucher et nettoyer soigneusement les têtes de champignons et les tailler en fine brunoise. Les faire revenir au beurre avec le jus de citron. Assaisonner et réserver. Égoutter les palourdes et les mettre à cuire (photo n° 4). Après cuisson, les décortiquer et les réserver en prenant soin de conserver le jus de cuisson. Mettre le jus des palourdes à chauffer, y ajouter les brunoises de légumes, le safran, le thym, le persil ciselé et rectifier l'assaisonnement. Hors du feu, monter cette sauce avec le beurre restant. Disposer les palourdes dans des petits récipients, napper de sauce et parsemer de feuilles de thym. Servir chaud sur un fond d'algues.

browning and leaving them slightly crunchy. Season and set aside. Carefully peel and wash the mushroom heads and dice finely. Fry in the butter with the lemon juice. Season and set aside. Drain the hard clams and cook (photo no. 4). Once cooked, shell the clams and set aside, being careful to keep the cooking juice. Put the clam juice on the heat, and add the diced vegetables, the saffron, the thyme, the chopped parsley, then alter the seasoning. Away from the heat, whisk this sauce with the remaining butter. Arrange the clams in small containers, coat with sauce and sprinkle with thyme leaves. Serve hot on a bed of seaweed.

Ingédients

Céleri-rave
Acide ascorbique
200 g d'asperges vertes
100 g de radis roses
500 g de sauce mayonnaise (recette p. 140)
Sel fin
Poivre du moulin
100 g de crevettes
140 g d'appareil crabe (recette p. 154)
Cerfeuil
100 g de sauce ketchup (recette p. 141)

Ingredients

Celeriac
Ascorbic acid
200 g green asparagus
100 g pink radishes
500 g mayonnaise sauce (recipe p. 140)
Fine salt
Freshly ground pepper
100 g shrimps
140 g crab mix (recipe p. 154)
Chervil
100 g ketchup sauce (recipe p. 141)

Dartois de crustacés

Shellfish dartois

Procédé

Éplucher et couper le céleri-rave en tranches. Le blanchir légèrement dans de l'eau avec de l'acide ascorbique (empêche l'oxydation). Mettre à égoutter sur papier absorbant et détailler à la forme souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce. Éplucher les asperges (photo n° 5). Les cuire dans de l'eau fortement salée et les refroidir rapidement pour fixer la chlorophylle. Laver et tailler des radis roses en fine brunoise en gardant une petite partie pour le décor. Tailler les asperges vertes de la même façon en conservant quelques pointes pour la finition. Mélanger les radis et les asperges en ajoutant la mayonnaise. Assaisonner et réserver. Hacher les crevettes et les mélanger à l'appareil crabe. Réaliser le dartois dans des petites cercles en commen-

Method

Peel the celeriac and cut into slices. Blanch lightly in water with the ascorbic acid (prevents oxidation). Drain onto kitchen paper and shape as desired using a cutter. Peel the asparagus (photo no. 5). Cook in very salty water then cool rapidly to fix the chlorophyll. Wash and dice the pink radishes, setting aside a small amount for the decoration. Cut the green asparagus in the same way, keeping a few spears for the finish. Mix the radishes and asparagus together, adding the mayonnaise. Season and set aside. Chop the shrimps and add to the crab mix. Make the dartois in small cake rings beginning with a slice of celeriac, then a layer of crab/shrimp mix, a slice of celeriac, a layer of radish/asparagus and finish with a



Dartois de crustacés
Shellfish dartois

gant par une tranche de céleri-rave, puis une couche d'appareil crabe/crevettes, une tranche de céleri, une couche d'appareil radis/asperges et terminer par une tranche de céleri-rave. Décorer de brunoise de radis, de pluches de cerfeuil et de rondelles d'asperges. Présenter sur des petites coupelles carrées avec les pointes d'asperges restantes et un filet de sauce ketchup.

slice of celeriac. Decorate with diced radish, sprigs of chervil and small slices of asparagus. Present on small square dishes with the remaining asparagus spears and a drizzle of ketchup sauce.



Noix de saint-jacques et marinière d'aromates

Scallops and spice marinière

Ingrédients

3 000 g de coquilles Saint-Jacques
100 g de marinière d'aromates
(recette p. 147)
Aneth
Fleur de sel
Poivre du moulin

Ingredients

3,000 g scallops
100 g spice marinière (recipe p. 147)
Dill
Fleur de sel
Freshly ground pepper

Procédé

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et en extraire les noix. Bien les laver pour en retirer le sable et les égoutter sur papier absorbant. Les couper en fines lamelles et les placer en couronne dans des petits plats. Disposer la marinière d'aromates au centre et décorer de pluches d'aneth. Au moment de servir, parsemer de fleur de sel, de poivre du moulin et d'un filet de sauce de la marinière.

Method

Open the scallops and remove the eyes. Wash well to remove the sand and drain onto kitchen paper. Cut into thin strips and place in a crown shape on small plates. Arrange the spice marinière at the center and decorate with sprigs of dill. Just before serving, sprinkle with *fleur de sel*, freshly ground pepper and a drizzle of sauce from the marinière.

Noix de saint-jacques et marinière d'aromates
Scallops and spice marinière



Brochettes d'huître au jus de rougail

Oyster kebabs with rougail sauce

Ingrédients

20 huîtres
50 g de lard fumé
Piques en bois
30 g d'huile d'olive
Thym séché
25 g d'oignon
25 g de poivron rouge
25 g de poivron vert
1 gousse d'ail
100 g de consommé de volaille (recette p. 152)
Sel fin
Poivre du moulin
25 g de beurre

Ingredients

20 oysters
50 g smoked bacon
Cocktail sticks
30 g olive oil
Dried thyme
25 g onion
25 g red bell pepper
25 g green bell pepper
1 clove of garlic
100 g chicken consommé (recipe p. 152)
Fine salt
Freshly ground pepper
25 g butter

Procédé

Ouvrir les huîtres, récupérer et filtrer le jus (photo n° 1) et détacher les huîtres de leur coquille. Entourer chaque huître d'une fine tranche de lard et maintenir à l'aide de piques en bois (photo 2). Verser un filet d'huile d'olive et parsemer de thym séché. Réserver au froid.

1



Laver et ciseler poivrons et oignons en fine brunoise. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une sauteuse et faire cuire les légumes, ajouter l'ail écrasé, un peu de thym. Mouiller avec le consommé de volaille et cuire tout doucement pendant 10 min.

En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement et monter ce jus de rougail au beurre, hors du feu. Maintenir en température. Faire chauffer la salamandre et marquer légèrement les brochettes d'huître de chaque côté. Dresser sur de petites coupelles accommodé du jus de rougail.

Method

Open the oysters, remove and filter the juice (photo no. 1) and detach the oysters from their shell. Wrap each oyster in a thin slice of bacon and keep in place with cocktail sticks (photo no. 2). Drizzle on some olive oil and sprinkle with dried thyme. Keep in the refrigerator.



Wash and dice the peppers and onions. Heat a little olive oil in a fry pan and cook the vegetables, add the crushed garlic, and a little thyme. Pour on the chicken consommé and cook very gently for 10 minutes.

Once cooked, alter the seasoning and whisk the rougail sauce with butter, away from the heat. Maintain the temperature. Heat the grill and mark the oyster kebabs lightly on each side.

Arrange in mini-bowls with rougail sauce.

Papillote de langoustine au basilic

Papillote of Dublin Bay prawns with basil

Procédé

Pour la sauce, mixer l'huile d'olive bien froide avec une gousse d'ail pelée et le basilic effeuillé. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Couper les 3 feuilles de brick en 4 et les réserver.

Poivrer légèrement les queues de langoustines sur chaque face et les rouler dans les feuilles de brick en y incorporant une feuille de basilic (photo n° 1). Fixer à l'aide d'un pique en bois, faire frire les papillotes pendant environ 40 s dans de l'huile à 180°C et les égoutter sur du papier absorbant.

Disposer les papillotes sur des petites assiettes et agrémenter d'un peu de sauce basilic.

Method

For the sauce, mix the cold olive oil with a peeled clove of garlic and the basil with its leaves removed. Check the seasoning and set aside.

Cut the 3 brick sheets into four and set aside.

Lightly pepper the Dublin Bay prawn tails on each side and roll in the brick sheets, adding a basil leaf (photo no. 1). Fix in place using a cocktail stick, fry the papillotes for around 40 seconds in the 180°C oil and drain on kitchen paper.

Arrange the papillotes on mini-plates and decorate with a little basil sauce.

Ingrédients

100 g d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 botte de basilic

Sel fin

Poivre du moulin

10 grosses queues de langoustines
décortiquées

3 feuilles de brick

Piques en bois

Huile d'arachide

Ingredients

100 g olive oil

1 clove of garlic

1 bunch of basil

Fine salt

Freshly ground pepper

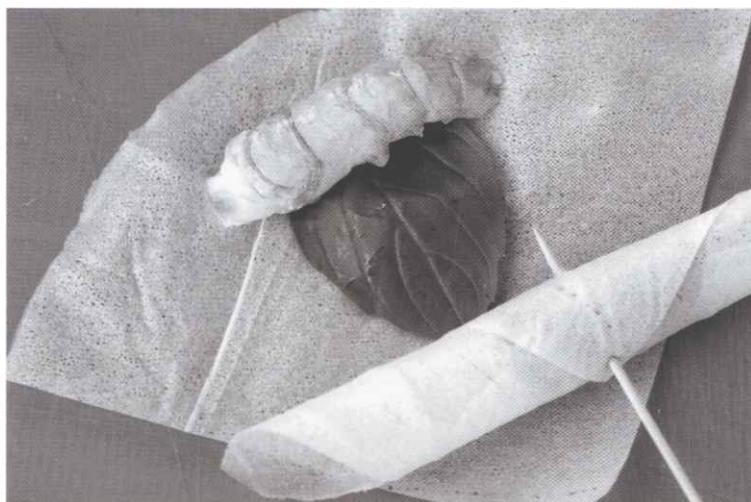
10 large tails from shelled Dublin
Bay prawns

3 brick sheets

Cocktail sticks

Peanut oil

1



Rémoulade d'écrevisse safranée au céleri et pomme verte

Saffron-flavored crawfish remoulade with celery and green apple

Ingrédients

2 pommes vertes
Acide ascorbique
300 g de queues d'écrevisses
100 g de mayonnaise
Sel fin
Poivre du moulin
200 g de céleri-rave
240 g de crème liquide
Safran
Paprika
Ciboulette

Ingredients

2 green apples
Ascorbic acid
300 g crawfish tails
100 g mayonnaise
Fine salt
Freshly ground pepper
200 g celeriac
240 g cream
Saffron
Paprika
Chives

Procédé

Laver les pommes, les couper en deux dans la longueur, les évider et les couper en fines lamelles en prenant soin de les tremper dans de l'eau avec un peu d'acide ascorbique pour éviter qu'elles ne s'oxydent. Préparer la remoulade d'écrevisses : concasser les queues d'écrevisses, en prenant soin d'en conserver quelques unes pour le décor, ajouter la mayonnaise et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Laver et éplucher le céleri-rave, le couper en fine tranches pour réaliser une fine julienne. Prélever une partie des lamelles de pomme pour en faire de même. Réserver.

Préparer la crème safranée : faire chauffer la crème liquide, ajouter le safran et le paprika, réduire de moitié et vérifier l'assaisonnement. Réserver au froid.

Chemiser des petits cercles avec les lamelles de pommes (photo n° 1). Garnir de remoulade d'écrevisse et parsemer d'une julienne de pomme verte/céleri-rave. Napper les fonds des petites cassolettes avec de la crème safranée, disposer la remoulade d'écrevisse et retirer le cercle délicatement. Décorer d'une écrevisse et de quelques brins de ciboulette.

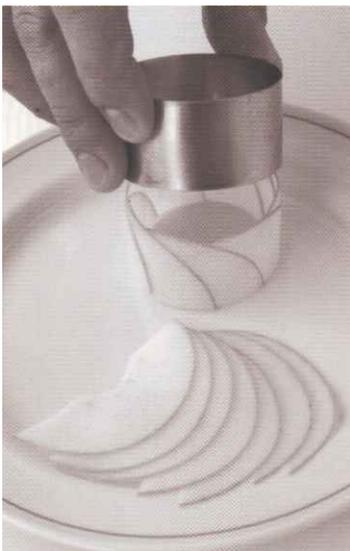
Method

Wash the apples and cut in two lengthways, core them and cut into thin slices being careful to soak them in water with a little ascorbic acid to prevent them from oxidizing. Prepare the crawfish remoulade: grind up the crawfish tails, being careful to keep a few for the decoration, add the mayonnaise and alter the seasoning. Set aside.

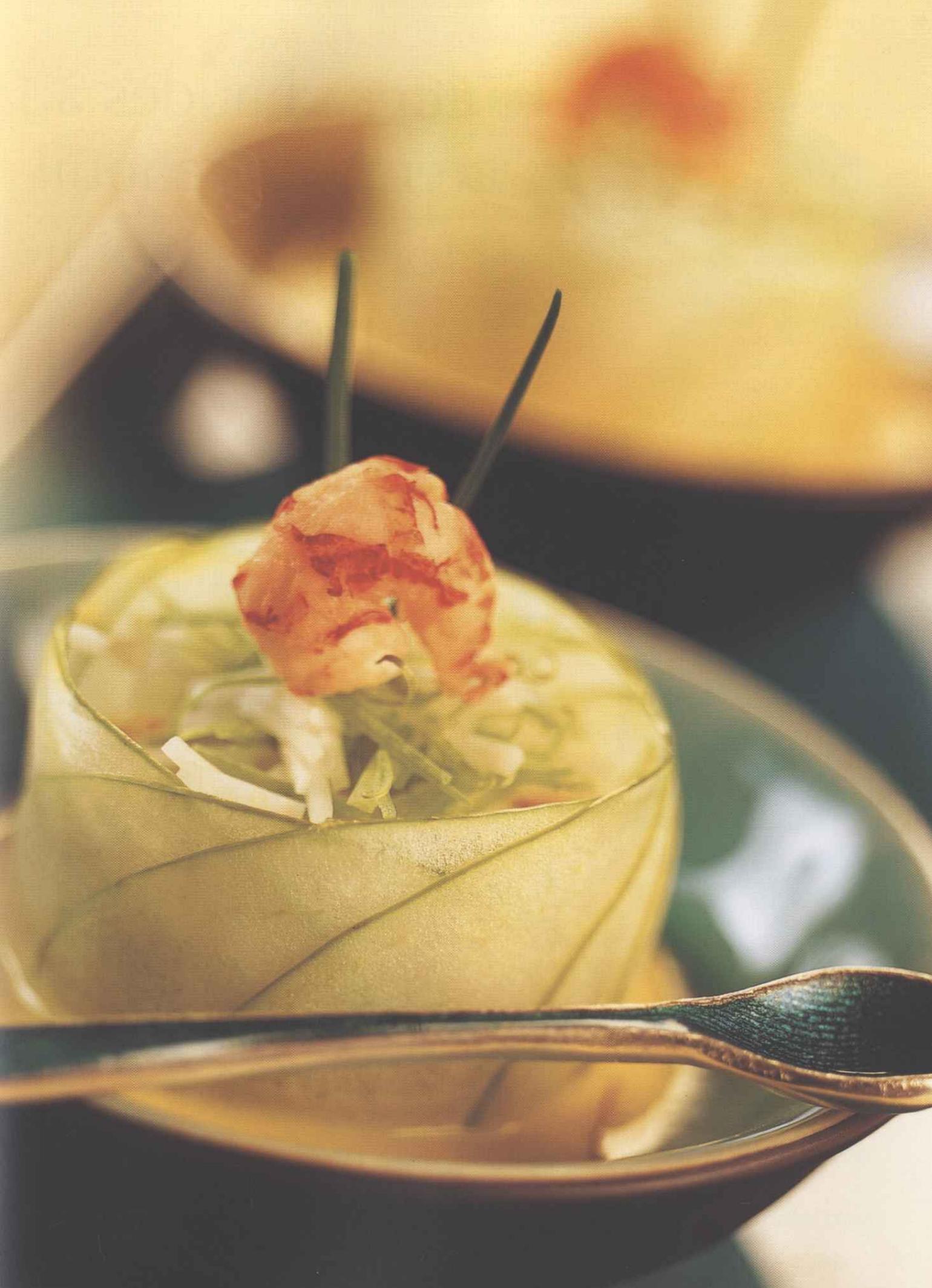
Wash and peel the celeriac, cut into thin slices to create a fine julienne. Remove some of the apple slices and create another fine julienne with them. Set aside.

Prepare the saffron cream: heat the cream, add the saffron and paprika, reduce by half and check the seasoning. Keep in the refrigerator.

Line small cake rings with the apple slices (photo no. 1). Fill with crawfish remoulade and sprinkle with an apple/celeriac julienne. Coat the bottoms of small cassolettes with saffron cream, place the crawfish remoulade on top and remove the ring delicately. Decorate with a crawfish and a few sprigs of chives.



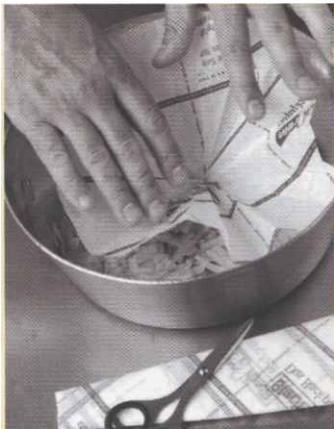
Rémoulade d'écrevisse safranée au céleri et pomme verte
Saffron-flavored crawfish remoulade with celery and green apple



Sauce fenouil-
 200 g de bulbes de fenouil
 100 g d'oignons
 Beurre fondu
 100 g de fumet de poisson (recette
 p. 152)
 Safran
 Anis étoilé
 Graines de fenouil
 100 g de crème liquide
 Jus de citron
 50 g de beurre
 Sel fin
 Poivre du moulin

Ingrédients

10 huîtres
 Paprika
 Gros sel
 Algues
 Thym séché
 Cristallines de peau de tomate
 (recette p. 150)



Fennel sauce

200 g fennel bulbs
 100 g onions
 Melted butter
 100 g fish stock (recipe p. 152)
 Saffron
 Star anise
 Fennel seeds
 100 g cream
 Lemon juice
 50 g butter
 Fine salt
 Freshly ground pepper

Ingredients

10 oysters
 Paprika
 Coarse salt
 Seaweed
 Dried thyme
 Tomato skin crystallines (recipe
 p. 150)

Huîtres chaudes à la crème de fenouil Hot oysters with fennel cream

Sauce fenouil

Laver le fenouil et l'émincer très finement ainsi que l'oignon. Les faire suer dans le beurre fondu en recouvrant d'un papier de cuisson (photo n° 1, page 96 « crustacés crème de fenouil »).

Après cuisson, mouiller avec le fumet de poisson et ajouter le safran, l'anis étoilé, les graines de fenouil et laisser réduire de moitié avant d'y ajouter la crème liquide.

Laisser de nouveau réduire de moitié et passer le tout au mixeur puis à l'étamine. Remettre en chauffe et ajouter le jus de citron pour rehausser les saveurs. Assaisonner. Hors du feu, monter cette sauce au beurre.

Fennel sauce

Wash the fennel and slice very thinly along with the onion. Leave them to sweat in the melted butter, covering with cooking paper (photo no. 1, page 96 "shellfish and fennel cream").

Once cooked, add the fish stock and then the saffron, star anise, fennel seeds, and leave to reduce by half before adding the cream.

Reduce by half again then put everything through the mixer and, after that, a cheesecloth. Place back on the heat and add the lemon juice to bring out the flavors. Season. Away from the heat, whisk this sauce with the butter.

Procédé

Ouvrir les huîtres (photo n° 2), récupérer le jus et le filtrer soigneusement. Conserver le fond des coquilles pour la présentation. Décoller les chairs et rincer les huîtres à l'eau fraîche. Les réserver dans un petit plat à rebords. Porter le jus à ébullition, le verser rapidement sur les huîtres pour les stériliser, couvrir d'un film alimentaire et réserver au froid.

Au moment de dresser, égoutter les huîtres et en disposer une dans chaque coquille, napper de sauce fenouil et mettre au four à 140°C pendant environ 10 min.

À la sortie du four, saupoudrer de paprika. Présenter les coquilles dans un petit plat carré sur un lit de gros

Method

Open the oysters (photo no. 2), recover the juice and filter carefully. Keep the bottom of the shells for the presentation. Detach the oysters and rinse in cold water. Keep in a little dish with a raised edge. Bring the juice to the boil, quickly pour onto the oysters to sterilize them, cover with plastic wrap and keep in the refrigerator.

When arranging the dish, drain the oysters and place one in each shell, coat with fennel sauce and place in the oven at 140°C for around 10 minutes.

On removing from the oven, sprinkle with paprika. Present the shells in a small square dish on a bed of coarse salt and seaweed. Decorate



sel et d'algues. Décorer de brins de thym séché et de cristallines de peau de tomate.

with sprigs of dried thyme and tomato skin crystallines.

*Huîtres chaudes à la crème
de fenouil
Hot oysters with fennel cream*

Marinière d'aromates aux coques

Spice marinière with cockles

Ingrédients

1 60 coques
100 g de beurre
1 oignon
200 g de vin blanc
300 g de marinière d'aromates
(recette p. 147)
Romarin

Ingredients

160 cockles
100 g butter
1 onion
200 g white wine
300 g spice marinière (recipe p. 147)
Rosemary

Procédé

Mettre les coques à dégorger dans de l'eau salée pendant 6 heures.

Mettre un peu de beurre à fondre dans une sauteuse, faire revenir l'oignon ciselé puis déglacer avec le vin blanc. Faire cuire les coques par petites quantités, sur une seule couche, pendant 4 min, à couvert pour obtenir une cuisson égale.

Mettre à égoutter et décortiquer. Ranger harmonieusement les coques dans des petites coupelles, disposer la marinière dans le centre et décorer d'un brin de romarin.

Method

Soak the cockles in salted water for 6 hours.

Put a little butter to melt in a fry pan, fry the chopped onion then add the white wine. Cook the cockles in small quantities, on a single layer, for 4 minutes, covered to ensure even cooking.

Put to drain and shell. Arrange the cockles attractively in small bowls, place the marinière in the center and decorate with a sprig of rosemary.

Marinière d'aromates aux coques
Spice marinière with cockles



Mini-couronne de poissons de roche, sauce rouille

Mini-crown of rock fish with rouille sauce

Ingrédients

300 g de poissons de roche (bar, rouget, lieu, rascasse, congre,...)
Sel fin
Poivre du moulin
500 g de fumet de poisson (recette p. 148)
20 g de carottes
Fines herbes
200 g de gelée de poisson (recette p. 148)
200 g de sauce rouille (recette p. 141)
1 citron vert
1 citron jaune
Coulis de tomate (recette p. 143)

Ingredients

300 g rock fish (bass, mullet, pollack, scorpion fish, conger,...)
Fine salt
Freshly ground pepper
500 g fish stock (recipe p. 148)
20 g carrots
Fine herbs
200 g fish jelly (recipe p. 148)
200 g rouille sauce (recipe p. 141)
1 lime
1 lemon
Tomato coulis (recipe p. 143)

Procédé

Vider et dépouiller les poissons. Lever les filets, bien les essuyer avec du papier absorbant et les assaisonner. Les pocher à 80°C dans le fumet de poisson. Égoutter et réserver sur papier absorbant.

Éplucher et tailler la carotte en fine brunoise et la faire cuire dans de l'eau salée.

Faire refroidir et égoutter sur papier absorbant. Ciseler les fines herbes. Couper les poissons en petite brunoise, ajouter la brunoise de carottes et les fines herbes. Disposer dans un moule Flexipan® en forme de savarin. Faire fondre la gelée de poisson et la verser à l'aide d'un entonnoir à piston (photo n° 1). Réserver au froid pendant au moins 3 heures.

Éplucher les citrons pour en récupérer la peau, la blanchir, la faire refroidir et la tailler en fine julienne. Démouler les petits savarins et les disposer sur des petites cassolettes de couleur. Décorer d'un petit bouquet de fines herbes au centre, parsemer de julienne de citrons et agrémenter d'un coulis de tomates.

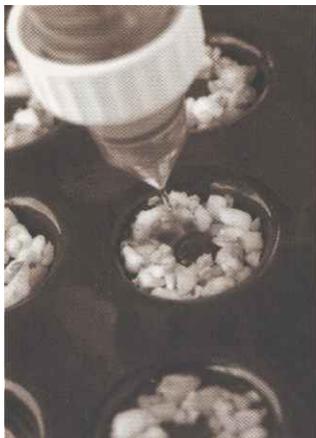
Method

Gut and skin the fish. Remove the fillets, wipe well with kitchen paper and season. Poach at 80°C in the fish stock. Drain and set aside on kitchen paper.

Peel and dice the carrots finely to form a brunoise, then cook in salted water.

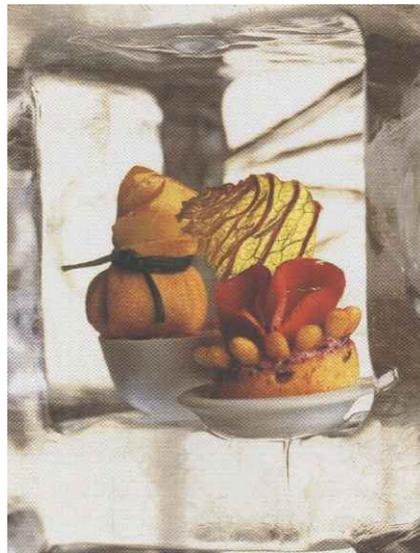
Cool and drain on kitchen paper. Chop the fine herbs. Dice the fish to form a fine brunoise, add the carrot brunoise and the fine herbs. Arrange in a savarin-shaped Flexipan® mold. Melt the fish jelly and pour on using a piston funnel (photo no. 1). Keep in the refrigerator for at least 3 hours. Peel the lime and lemon and keep the peel—blanch this, cool, and cut into a fine julienne. Remove the little savarins from their molds and arrange on small colored cassolettes. Decorate with a small bouquet of fine herbs in the center, sprinkle with lemon julienne and decorate with a tomato coulis.

1



Feuilletés, toasts et canapés

Puff pastries, toasts and canapés



Toast au magret fumé

Aumônière de crevette et ananas

**Mini-pâtisson
aux rillettes de saumon
et crevette**

Caviar d'aubergine

Toast de rouget à la tapenade

**Canapé aspic de crevette
citronnelle**

**Mini-aspic de langoustine
à l'orange**

Feuilleté aux perles de Norvège

**Feuilleté aux cuisses
de grenouille**

Feuilleté aux morilles fraîches

**Roulé de haddock
au radis blanc**

**Nymphe de pétoncle
en persillade,
chips de parmesan**

Toast with smoked duck breast

Shrimp and pineapple purse

**Mini crown gourd with salmon
and shrimp rillettes**

Eggplant caviar

Red mullet toast with tapenade

**Shrimp and citronella aspic
canapé**

**Mini-aspic of Dublin Bay prawn
with orange**

Norwegian pearl pastry

Frog's leg pastry

Fresh morel pastry

Haddock roll with white radish

**Nympha of queen scallops with
parsley garlic butter, parmesan
chips**

Toast au magret fumé

Toast with smoked duck breast

Ingrédients

80 g d'échalotes
4 g de sel
10 g de sucre
1 g de poivre mignonnette
460 g de vin de Madiran
35 g de farine de maïs
300 g de graisse de canard
1 ficelle de campagne
1 magret de canard fumé
Pignons grillés

Ingredients

80 g shallots
4 g salt
10 g sugar
1 g mignonnette pepper
460 g Madiran wine
35 g cornflour
300 g duck fat
1 stick country bread
1 smoked duck breast
Toasted pine kernels

Procédé

Ciseler finement les échalotes. Les mettre dans une casserole avec le sucre, le sel, le poivre et ajouter 400 g de vin de Madiran. Porter à ébullition, laisser cuire tout doucement pendant environ 20 min pour réduire de moitié.

Détendre la farine de maïs avec le vin restant. Réaliser la liaison en l'ajoutant aux échalotes à feu réduit. Remonter à ébullition, puis, hors du feu, incorporer la graisse petit à petit. Verser dans un cul-de-poule posé sur de la glace pilée et mélanger de nouveau jusqu'à une parfaite liaison (photo n° 1). Réserver au froid.

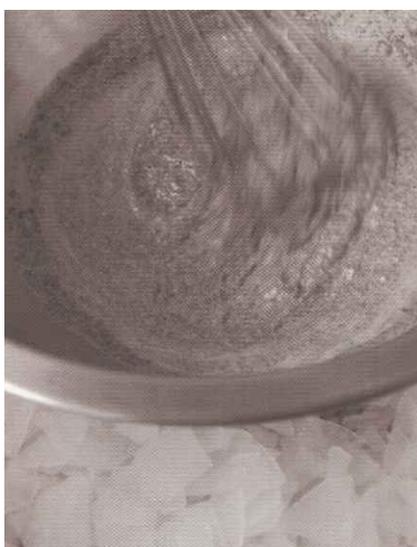
Couper la ficelle en petites tranches et la toaster. Couper le magret de canard en fines lamelles. Tartiner les toasts avec l'appareil et disposer les lamelles de magret. Décorer de pignons grillés.

Method

Chop the shallots finely. Place in a pot with the sugar, salt, pepper, and add 400 g of Madiran wine. Bring to the boil, leave to simmer for 20 minutes to reduce by half.

Mix the cornflour with the remaining wine. Add to the shallots on a low heat to thicken. Bring back to the boil then, away from the heat, gradually incorporate the fat. Pour into a *cul-de-poule* (metal bowl with flared rim) placed on crushed ice and mix again until perfectly blended (photo no. 1). Keep in the refrigerator.

Cut the bread stick into small slices and toast. Cut the duck breast into thin strips. Spread the mixture onto the toasts and arrange the duck strips on top. Decorate with toasted pine kernels.



Toast au magret fumé (en haut, à droite)
Toast with smoked duck breast (top right)

Aumônière de crevette et ananas (en haut, à gauche)
Shrimp and pineapple purse (top left)

Mini-pâtisson aux rillettes de saumon et crevette (en bas, à droite)
Mini crown gourd with salmon and shrimp rillettes (bottom right)

Caviar d'aubergine (en bas, à gauche)
Eggplant caviar (bottom left)





VOIR/SEE PHOTO
PAGE 11 9

Aumônière de crevette et ananas

Shrimp and pineapple purse

Ingrédients

30 g de crevettes
20 g de cœur de palmier
30 g d'ananas au sirop
20 g de ketchup
Sel
Poivre du moulin
Crêpes salées
1 botte de ciboulette

Ingredients

30 g shrimps
20 g hearts of palm
30 g pineapple in syrup
20 g ketchup
Salt
Freshly ground pepper
Savory crepes
1 bunch chives

Procédé

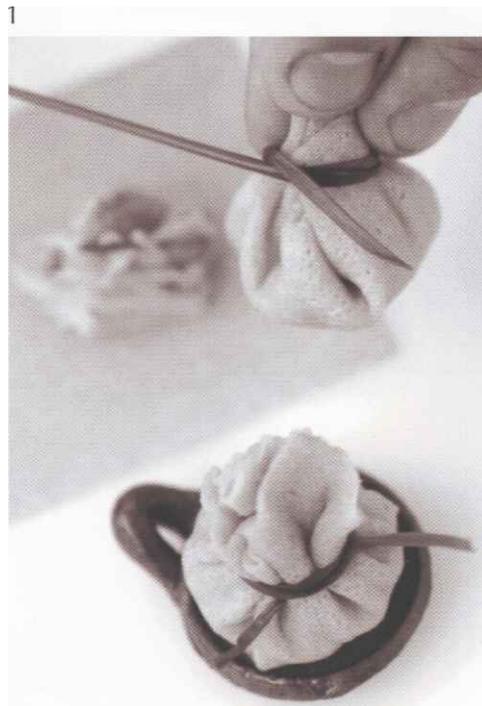
Couper les crevettes, le cœur de palmier et l'ananas en petits cubes. Mélanger le tout avec le ketchup. Vérifier l'assaisonnement. Étaler les crêpes sur le plan de travail et les garnir de 10 à 12 g d'appareil.

Blanchir légèrement la ciboulette puis la refroidir aussitôt et l'utiliser pour fermer chaque crêpe en forme de bourse (photo n° 1).

Method

Cut the shrimps, palm hearts and pineapple into small cubes. Mix together with ketchup. Check the seasoning. Spread the crepes out on the work top and fill with 10 to 12 g of the mixture.

Lightly blanch the chives then cool immediately and use to close each crepe so as to form a purse shape (photo no. 1).



Mini-pâtisson aux rillettes de saumon et crevettes

Mini crown gourd with salmon and shrimp rillettes

Pâtissons

Prendre des petits pâtissons de différentes couleurs, les affranchir*, couper le sommet et les évider (photo n° 1). Les cuire dans de l'eau salée et ajouter les sommets aux 2/3 de la cuisson. Égoutter et réserver sur papier absorbant.

Rillettes de saumon

Mixer ensemble le saumon cuit et le saumon fumé puis ajouter la crème. Débarrasser dans un *cul-de-poule* et y incorporer le beurre en pommade. Faire attention à l'assaisonnement du fait du saumon fumé. Mettre les rillettes dans une poche avec une douille cannelée et garnir l'intérieur du pâtisson en forme de rosace. Décorer de brins de ciboulette, de baies roses et du couvercle du pâtisson.

Crown gourds

Choose small gourds of different colors, trim to form a stable base, cut off the top and scoop out the insides (photo no. 1). Cook in salted water and add the tops 2/3 of the way through cooking. Drain and keep on kitchen paper.

Salmon rillettes

Mix the cooked salmon and smoked salmon together then add the cream. Pour into a *cul-de-poule* (metal bowl with flared rim) and incorporate the softened butter. Be careful with the seasoning because of the smoked salmon. Place the rillettes in an icing bag with a fluted nozzle and fill the inside of the gourd to form a rose shape. Decorate with chive sprigs, pink peppercorns and the lid of the gourd.



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 11 9

Ingrédients

10 mini-pâtissons
100 à 150 g de rillettes de saumon
Ciboulette
Baies roses

Rillettes de saumon pour 1 kg

300 g de filet de saumon cuit sans peau
300 g de saumon fumé
200 g de crème fraîche épaisse
200 g de beurre
Sel et poivre du moulin

Ingredients

10 mini crown gourds
100 to 150 g salmon rillettes
Chives
Pink peppercorns

Salmon rillettes for 1 kg

300 g cooked salmon fillet without skin
300 g smoked salmon
200 g thick crème fraîche
200 g butter
Salt and freshly ground pepper



* glossaire p. 156

* glossary p. 156



Caviar d'aubergine

Eggplant caviar

Ingrédients

50 g d'échalotes
 70 g de poivron vert
 70 g de poivron rouge
 300 g de champignons de Paris
 Beurre
 Sel fin
 Poivre du moulin
 700 g d'aubergines
 Huile d'olive
 200 g de tomate concassée
 Salade trévisé ou lolo rossa
 Olives noires
 Poivron jaune

Ingredients

50 g shallots
 70 g green bell pepper
 70 g red bell pepper
 300 g button mushrooms
 Butter
 Fine salt
 Freshly ground pepper
 700 g eggplants
 Olive oil
 200 g crushed tomato
 Radicchio lettuce or lolo rossa
 Black olives
 Yellow bell pepper

Procédé

Ciseler les échalotes. Laver et couper les poivrons en fine brunoise. Faire de même avec les champignons. Cuire séparément à la poêle dans un peu de beurre, vérifier l'assaisonnement et réserver.

Laver et couper les aubergines en deux. Les griller et les cuire sur une plaque chauffante (photo n° 1).

Après cuisson, récupérer la pulpe et la mixer légèrement. Assaisonner et réserver.

Faire chauffer les échalotes avec un peu d'huile, ajouter le concassé de tomate et laisser évaporer le jus. Mélanger tous les ingrédients pour obtenir le caviar d'aubergines. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Chemiser des petits pots en terre ou des coquetiers avec des feuilles de trévisé ou de lolo rossa, et les garnir de caviar d'aubergine. Décorer d'olives noires et de petits bâtonnets de poivron jaune.

Method

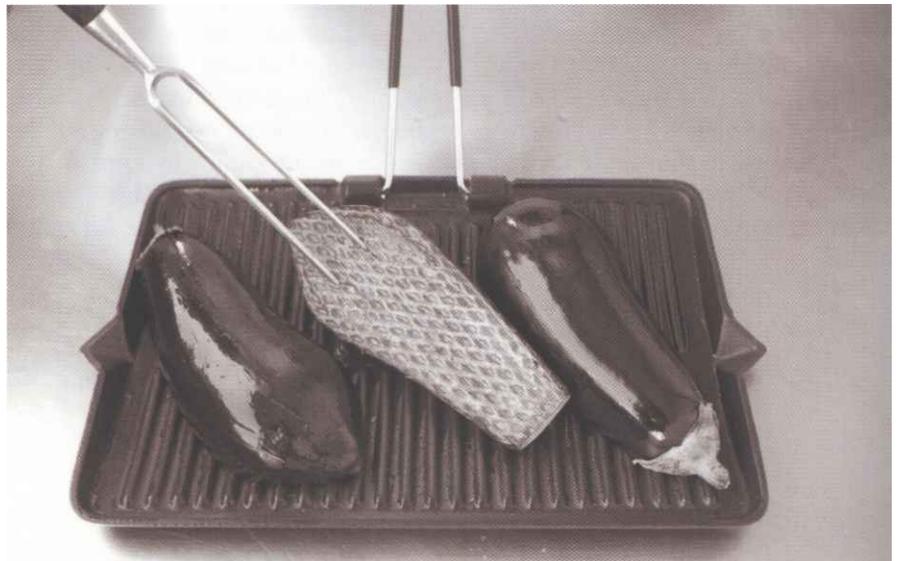
Chop up the shallots. Wash and cut up the bell peppers to form a fine brunoise. Do the same with the mushrooms. Cook separately in a fry pan with a little butter, check the seasoning and set aside.

Wash and cut the eggplants in two. Grill and cook on a hotplate (photo no. 1).

Once cooked, recover the pulp and mix lightly. Season and set aside.

Heat the shallots with a little oil, add the crushed tomato and allow the juice to evaporate. Mix all the ingredients to obtain an eggplant caviar. Adjust the seasoning and set aside.

Line small clay pots or eggcups with radicchio lettuce or lolo rossa leaves and fill them with eggplant caviar. Decorate with black olives and small sticks of yellow pepper.



Toast de rouget à la tapenade

Red mullet toast with tapenade

Procédé

Couper la baguette en tranches, les frotter avec les gousses d'ail, verser quelques gouttes d'huile d'olive et passer à la salamandre pour dorer sans trop sécher.

Mélanger la tapenade avec le basilic haché. Étaler un peu de tapenade sur chaque tranche. Faire cuire rapidement les filets de rouget à l'unilatéral dans de l'huile d'olive (photo n° 1), assaisonner, égoutter sur papier absorbant, faire refroidir et couper en petits morceaux.

Disposer le rouget sur la tapenade, faire briller la peau avec un peu d'huile et décorer d'un brin d'aneth.

Method

Cut the baguette into slices, rub them with garlic, pour on a few drops of olive oil and put under the grill to brown without over-drying.

Mix the tapenade with the chopped basil. Spread a little tapenade on each slice. Quickly cook the red mullet fillets on one side in the olive oil (photo no. 1), season, drain on kitchen paper, cool and cut into small pieces.

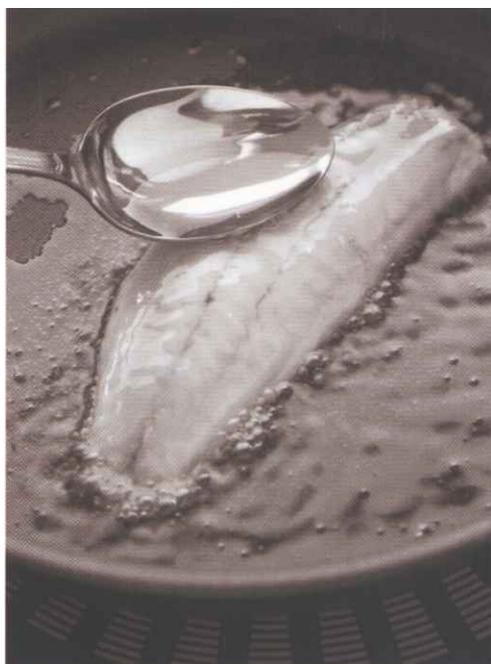
Arrange the red mullet on the tapenade, polish the skin with a little oil and decorate with a sprig of dill.

Ingrédients

Baguette paysanne
40 g d'ail
20 g d'huile d'olive
100 g de tapenade d'olive (recette p. 134)
5 g de basilic
5 filets de rouget
Aneth

Ingredients

Peasant baguette
40 g garlic
20 g olive oil
100 g olive tapenade (recipe p. 134)
5 g basil
5 red mullet fillets
Dill



Canapé aspic de crevette citronnelle

Shrimp and citronella aspic canapé

Ingrédients

70 g de crevettes roses décortiquées
1 g de citronnelle ou mélisse
35 g de gelée au porto (recette
p. 153)
35 g de gelée de poisson (recette
p. 148)
1 feuille de gélatine
20 g de sauce ketchup (recette
p. 141)
Pain de mie

Ingredients

70 g shelled pink shrimps
1 g citronella or lemon balm
35 g port jelly (recipe p. 153)
35 g fish jelly (recipe p. 148)
1 gelatin sheet
20 g ketchup sauce (recipe p. 141)
Sandwich bread

Procédé

Hacher grossièrement les crevettes, émincer la citronnelle et mélanger le tout. Garnir un moule Flexipan® en forme de pyramides (photo n° 1). Faire fondre la gelée de porto et la gelée de poisson en remplissant les pyramides à ras bord. Mettre au froid pendant 3 heures. Démouler sur plaque filmée et réserver au froid.

Réhydrater et faire fondre la gélatine, l'incorporer à la sauce ketchup et étaler sur une tranche de pain de mie. Réserver au froid pendant 15 à 20 min.

Détailler à l'emporte-pièce et y disposer l'aspic de crevette.

Method

Roughly chop the shrimps, cut the citronella into thin slices and mix together. Fill a pyramid-shaped Flexipan® mold (photo no. 1). Melt the port jelly, filling the pyramids right up to the edge. Place in the refrigerator for 3 hours.

Unmold onto a sheet lined with plastic wrap and keep in the refrigerator.

Réhydraté and melt the gelatin, incorporate into the ketchup sauce and spread on a slice of sandwich bread. Keep in the refrigerator for 15 to 20 minutes.

Shape with a cutter and arrange the shrimp aspic on top.



Mini-aspic de langoustine à l'orange

Mini-aspic of Dublin Bay prawn with orange

Procédé

Décortiquer les langoustines et cuire les queues de chaque côté avec l'huile d'olive. Assaisonner. Ne pas trop cuire pour éviter qu'elles durcissent et qu'elles ne soient trop sèches.

Blanchir le zeste. Garnir l'intérieur de godets en papier avec des morceaux de langoustines, y ajouter la macédoine de légumes puis remplir de gelée de poisson. Réserver au froid au moins 3 heures.

Démouler les aspics avec précaution et les dresser sur des petits ramequins préalablement garnis de mâche. Décorer de segments d'orange, accompagner de vinaigrette au xérès et jus de truffe et parsemer de zeste d'orange. Peut également se servir avec une mayonnaise détendue.

Method

Shell the prawns and cook the tails on each side in the olive oil. Season. Do not over-cook, to prevent them from hardening and becoming too dry.

Blanch the zest. Fill the inside of paper pots with pieces of prawn, add the diced vegetables then fill with fish jelly. Place in the refrigerator for at least 3 hours.

Carefully unmold the aspics and arrange on small ramequins after making a bed of lambs' lettuce. Decorate with orange segments, serve with sherry and truffle juice vinaigrette and sprinkle with orange zest. Can also be served with a diluted mayonnaise.

Ingédients

15 langoustines
20 g d'huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
50 g de macédoine de légumes cuite
50 g de gelée de poisson (recette p. 148)
10 g de mâche
30 segments d'orange pelée à vif (photo n° 1)
20 g de sauce vinaigrette au xérès et jus de truffe (recette p. 144)
5 g de zeste d'orange
30 g de sauce mayonnaise (recette p. 140)

Ingredients

15 Dublin Bay prawns
20 g olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
50 g diced cooked vegetables
50 g fish jelly (recipe p. 148)
10 g lambs' lettuce
30 orange segments, white inner skins removed as well as the peel (photo no. 1)
20 g vinaigrette sauce with sherry and truffle juice (recipe p. 144)
5 g orange zest
30 g mayonnaise sauce (recipe p. 140)

1



Feuilleté aux perles de Norvège

Norwegian pearl pastry

Ingrédients

250 g de champignons de Paris
50 g de beurre
Échalotes ciselées
Acide ascorbique
Sel fin
Poivre du moulin
10 œufs de caille
400 g de pâte feuilletée (recette p. 151)
50 g d'œufs de saumon (perles de Norvège)
Aneth

Ingredients

250 g button mushrooms
50 g butter
Finely chopped shallots
Ascorbic acid
Fine salt
Freshly ground pepper
10 quail's eggs
400 g puff pastry (recipe p. 151)
50 g salmon eggs (Norwegian pearls)
Dill

Procédé

Préparer la purée de champignon : couper la partie terreuse, éplucher et couper les champignons en lamelles. Mettre 20 g de beurre dans une casserole et y faire revenir les échalotes. Ajouter les champignons, saupoudrer d'une pointe d'acide ascorbique et assaisonner. Dès la première ébullition, retirer du feu et égoutter en prenant soin de conserver le jus de cuisson. Remettre les champignons à chauffer en rectifiant l'assaisonnement, puis mixer le tout et passer au tamis.

Mettre de l'eau à bouillir et y plonger les œufs de caille pendant 4 à 5 minutes, les refroidir aussitôt et les égaler. Abaisser le feuilletage à 1,5 mm d'épaisseur, détailler de petits carrés de 2 x 2 cm et les faire cuire au four environ 5 min à 160°C. Après cuisson, évier l'intérieur des carrés et garnir de purée de champignon (photo n° 1). Affranchir* les œufs de caille et les disposer sur la purée de champignon. Décorer de perles de Norvège et de pluches d'aneth.

Method

Prepare the mushroom purée: cut off the earthy part, then peel and cut the mushrooms into strips. Place 20 g of butter in a pot and fry the shallots. Add the mushrooms, sprinkle with a touch of ascorbic acid and season. As soon as it starts to boil, remove from the heat and drain, being careful to keep the cooking juice. Put the mushrooms back to heat, adjusting the seasoning, then mix together and put through a sieve.

Put the water on to boil and plunge the quail's eggs in it for 4 to 5 minutes, cool immediately and peel. Roll out the puff pastry to a thickness of 1.5 mm, cut out 2-cm squares and cook in the oven for around 5 minutes at 160°C.

Once cooked, hollow out the insides of the squares and fill with mushroom purée (photo no. 1). Trim the quail's eggs to form a stable base and arrange on top of the mushroom purée. Decorate with Norwegian pearls and sprigs of dill.



* Glossaire p. 156.

Feuilleté aux cuisses de grenouille

Frog's leg pastry

Procédé

Mettre 20 g de beurre à fondre dans une casserole. Y faire revenir l'oignon ciselé et laisser cuire à couvert pendant 10 à 15 min.

Après cuisson, mixer le tout et réserver. Cette préparation peut être réalisée la veille. Tailler la carotte et le concombre en fines juliennes. Mettre à cuire à couvert avec une noix de beurre pendant 5 minutes : ces légumes doivent rester croquants.

Lever la chair des cuisses de grenouille (photo n° 1) et les faire revenir dans une sauteuse avec le beurre restant. Ajouter la purée d'ail, les oignons mixés et laisser compoter 10 min. Ajouter la julienne de légumes et réserver au froid.

Abaisser le feuilletage à 1,5 mm d'épaisseur (photo n° 2), détailler à l'emporte-pièce rond cannelé et mettre à cuire au four pendant 5 min à 220°C, puis baisser à 200°C pendant 3 à 4 min. Attention à ne pas trop colorer ces petits feuilletés.

Après cuisson, laisser refroidir et évier l'intérieur. Garnir de morceaux de chair de grenouille et de julienne de légumes. Remettre en température et décorer, au dernier moment, de cerfeuil ciselé.

Method

Put 20 g of butter to melt in a pot. Fry the chopped onion and leave to cook, covered, for 10 to 15 minutes. Once cooked, blend and set aside. This preparation can be made the previous day. Cut the carrot and cucumber to form fine juliennes. Put to cook in a covered pot with a knob of butter for 5 minutes: these vegetables should remain crunchy.

Remove the flesh from the frog's legs (photo no. 1) and fry in a high-sided fry pan with the remaining butter. Add the garlic purée, the blended onions and continue to cook for 10 minutes to form a compote. Add the vegetable julienne and place in the refrigerator.

Roll the puff pastry out to a thickness of 1.5 mm (photo no. 2), shape using a round fluted cutter and put to cook in the oven for 5 minutes at 220°C, then lower to 200°C for 3 to 4 minutes. Be careful not to brown these little pastries.

Once cooked, leave to cool and hollow out the insides. Fill with pieces of frog meat and vegetable julienne. Bring back to temperature and decorate, at the last moment, with chopped chervil.

Ingrédients

50 g d'oignon
50 g de beurre
50 g de carotte
50 g de concombre
10 cuisses de grenouille
15 g de purée d'ail
400 g de pâte feuilletée (recette p. 151)
Cerfeuil

Ingredients

50 g onion
50 g butter
50 g carrot
50 g cucumber
10 frog's legs
15 g garlic purée
400 g puff pastry (recipe p. 151)
Chervil

1



Feuilleté aux morilles fraîches

Fresh morel pastry

Ingrédients

Pâte feuilletée

50 g de champignons de Paris

50 g de crème fraîche

20 g de porto

Jus de citron

Sel fin

Poivre du moulin

200 g de morilles fraîches

15 g de beurre

1 échalote grise

100 g de foie gras de canard déveiné
(photo n° 1)

Ingredients

Puff pastry

50 g button mushrooms

50 g crème fraîche

20 g port

Lemon juice

Fine salt

Freshly ground pepper

200 g fresh morels

15 g butter

1 gray shallot

100 g foie gras of duck veins
removed (photo no. 1)

Procédé

Abaisser le feuilletage à 1,5 mm d'épaisseur, détailler en petits carrés de 2 x 2 cm et les cuire au four. Après cuisson, évider l'intérieur. Retirer la partie terreuse des champignons de Paris, les éplucher et les couper grossièrement. Dans une casserole, mettre la crème fraîche, le porto, le jus de citron, y ajouter les champignons, saler et poivrer. Porter à ébullition, couvrir et cuire à feu vif.

Après cuisson, vérifier l'assaisonnement et mixer le tout, passer au tamis et réserver au frais.

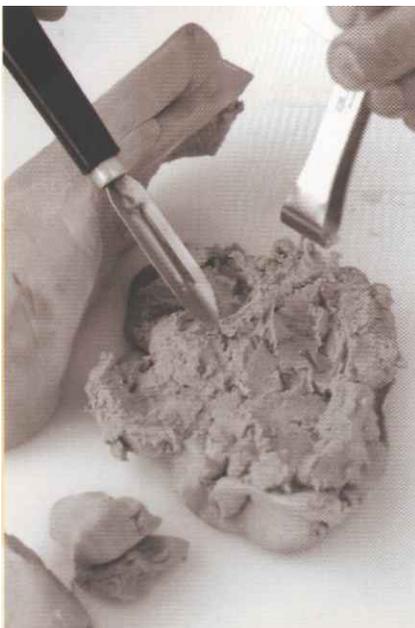
Retirer la partie terreuse des morilles, les couper en deux dans le sens de la longueur, laver dans plusieurs eaux sans jamais les laisser y séjourner trop longtemps, égoutter. Mettre le beurre dans une casserole, ajouter l'échalote ciselée et, lorsqu'elle est translucide, ajouter les morilles. Faire cuire 5 min à feu vif. Ajouter alors la purée de champignon, vérifier l'assaisonnement, et ajouter le foie gras coupé en petits dés. Mélanger avec précaution et garnir les feuilletés. Servir tiède.

Method

Roll out the puff pastry to a thickness of 1.5 mm, cut out 2-cm squares and cook in the oven. Once cooked, hollow out the insides. Remove the stem from the button mushrooms, peel and chop coarsely. In a pot, put the crème fraîche, port, lemon juice, add to this the mushrooms, then season with salt and pepper. Bring to the boil, cover and cook on a high heat.

Once cooked, check the seasoning and blend everything together, put through a sieve and place in the refrigerator.

Remove the stem from the morels, cut in two lengthways, wash several times in water, never letting them stay in the water for a long time, then drain. Put the butter in a pot, add the chopped shallots and, when they are translucent, add the morels. Cook for 5 minutes on a high heat. Then add the mushroom purée, check the seasoning, and add the foie gras cut into small cubes. Mix carefully and fill the pastries. Serve warm.



Roulé de haddock au radis blanc

Haddock roll with white radish

Procédé

Détailler le haddock en fines tranches dans le sens de la longueur. Filmer une plaque humide et y étaler le haddock sur la moitié de la plaque. Laver, éplucher et couper finement le radis blanc dans le sens de la longueur. Le disposer au dessus du haddock. Huiler et poivrer légèrement et rouler très serré, comme pour la « Fleur de radis noir » (photo n° 1). Mettre au réfrigérateur, puis couper en petit tronçons pour les présenter sur toasts ou en petites coupelles, accompagné d'une vinaigrette huile d'olive et jus de citron ou d'un coulis de tomate.

Method

Cut the haddock into thin slices lengthways. Line a moist sheet with plastic wrap and spread the haddock across half the sheet. Wash and peel the radish and cut finely lengthways. Arrange on top of the haddock. Oil and pepper lightly, then roll up very tightly, as with the "black radish flower" (photo no. 1). Place in the refrigerator, then cut into small slices to present them on toasts or in mini-bowls, accompanied by an olive oil and lemon juice vinaigrette or a tomato coulis.

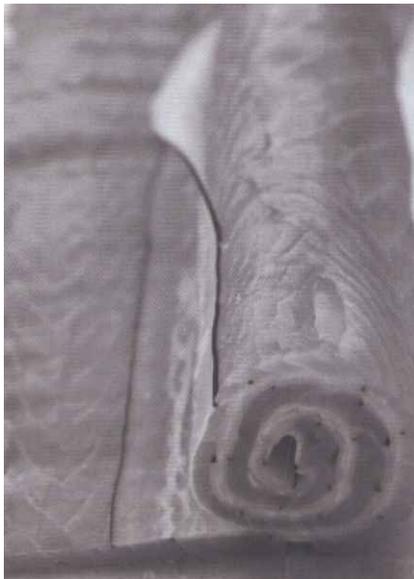
Ingrédients

350 g de haddock
250 g de radis blanc (long)
Huile d'olive
Poivre du moulin
Vinaigrette huile d'olive et jus de citron (recette p. 142)
ou coulis de tomate (recette p. 143)

Ingredients

350 g haddock
250 g white radish
Olive oil
Freshly ground pepper
Vinaigrette olive oil and lemon juice (recipe p. 142)
or tomato coulis (recipe p. 143)

1



Nymphe de pétoncle en persillade, chips de parmesan

Nympha of queen scallops with parsley garlic butter, parmesan chips

Ingrédients

20 g d'huile d'olive
10 pétoncles décortiqués
Sel fin
Poivre du moulin
200 à 300 g de persillade (recette p. 145)
100 g de parmesan

Ingredients

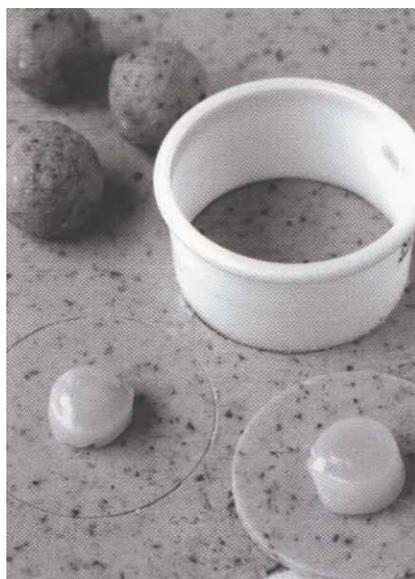
20 g olive oil
10 shelled queen scallops
Fine salt
Freshly ground pepper
200 to 300 g parsley garlic butter (recipe p. 145)
100 g parmesan

Procédé

Mettre l'huile à chauffer dans une poêle antiadhésive et y faire rapidement revenir les pétoncles. Assaisonner et, après cuisson, mettre à égoutter sur du papier absorbant. Étaler la persillade et détailler à l'emporte-pièce rond (photo n° 1). Enrober chaque pétoncle en lui donnant une forme bien ronde et réserver. Râper le parmesan dans un cercle posé sur une feuille de cuisson Exopat® (photo n° 2). Passer à la salamandre et laisser prendre une légère coloration. Réserver. Disposer les pétoncles sur une plaque antiadhésive et les faire cuire au four à 180°C pendant 3 à 4 min. Après cuisson, les disposer sur les chips de parmesan.

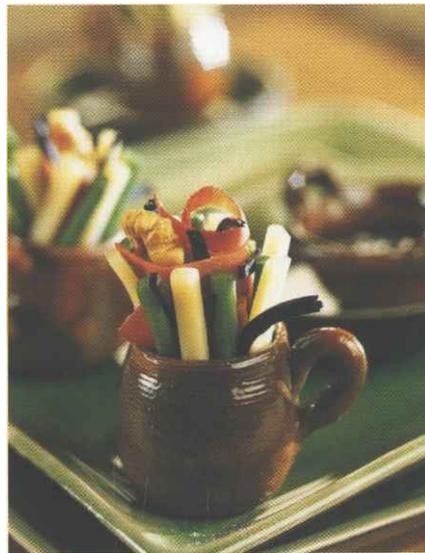
Method

Put the oil to heat in a non-stick pan and quickly fry the scallops. Season and, once cooked, put to drain on kitchen paper. Spread on the parsley vinaigrette and shape using a round cutter (photo no. 1). Coat each scallop, giving it a good round shape, and set aside. Grate the parmesan into a cake ring placed on an Exopat® baking sheet (photo no. 2). Put under the grill and leave to brown slightly. Set aside. Arrange the scallops on a non-stick sheet and cook in the oven at 180°C for 3 to 4 minutes. Once cooked, arrange them on top of the parmesan chips.



Les buffets informels

Informai buffets



Rillettes de saumon

Anchoïade

Beurre d'anchois et thon

Tapenade d'olive noire ou verte

Salade tagliatelle norvégienne

Salade landaise

Salmon rillettes

Anchovy sauce

Anchovy and tuna butter

Black or green olive tapenade

Norwegian tagliatelle salad

Landaise salad

Ingrédients •
60 g de filet de saumon
Huile d'olive
Sel fin
Poivre du moulin
60 g de saumon mariné
40 g de beurre pommade
40 g crème épaisse

Ingredients
60 g salmon fillet
Olive oil
Fine salt
Freshly ground pepper
60 g marinated salmon
40 g softened butter
40 g heavy cream

Rillettes de saumon

Salmon rillettes

Procédé

Faire cuire le morceau de filet de saumon au four à 180°C avec un peu d'huile d'olive et d'assaisonnement.

Après cuisson, mettre à égoutter et à refroidir, puis mixer au cutter avec le saumon mariné. Débarrasser dans un cul-de-poule et ajouter le beurre pommade et la crème épaisse. Mélanger délicatement et présenter dans des petites jattes. Servir accompagné de toasts de ficelle, de pain de campagne ou de baguette en animation buffet.

Method

Cook the piece of salmon fillet in the oven at 180°C with a little olive oil and seasoning.

When cooked, put to drain and cool, then place in the mixer with the cutting blade, along with the marinated salmon. Turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim) and add the softened butter and heavy cream. Mix delicately and present in small bowls. Serve with toasts made from bread sticks, country bread or baguette with a buffet decoration.

Ingrédients
150 g de filets d'anchois salé
3 g de thym sec
250 g d'huile d'olive
300 g de beurre pommade

Ingredients
150 g salted anchovy fillets
3 g dried thyme
250 g olive oil
300 g softened butter

Anchoïade

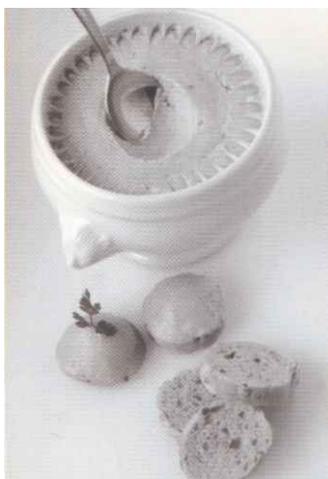
Anchovy sauce

Procédé

Mixer les filets d'anchois, ajouter le thym, monter le tout à l'huile d'olive et débarrasser dans un cul-de-poule. Y ajouter le beurre et mélanger délicatement. Présenter dans des petites jattes (photo n° 1) et servir avec des toasts de ficelle, de pain de campagne ou de baguette en animation buffet.

Method

Mix the anchovy fillets, add the thyme, whisk together with the olive oil and turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim). Add the butter and mix delicately. Present in small bowls (photo no. 1) and serve with toasts made from bread sticks, country bread or baguette with a buffet decoration.





Rillettes de saumon (centre haut) Beurre d'anchois et thon (à droite)

Salmon rillettes (center top)

Anchovy and tuna butter <right>

Tapenade olive noire

OU Verte (devant)

*Black or green olive
tapenade (front)*

Anchoïade (à gauche)

Anchovy sauce (left)



VOIR/SEE PHOTO
PAGE 1 33

Ingrédients

320 g de thon naturel
80 g de filet d'anchois salé
400 g de beurre pommade
Poivre du moulin

Ingredients

320 g tuna in brine
80 g salted anchovy fillets
400 g softened butter
Freshly ground pepper

2



Beurre d'anchois et thon

Anchovy and tuna butter

Procédé

Passer le thon et les anchois au mixer, poivrer. Débarrasser dans un cul-de-poule, y ajouter délicatement le beurre pommade et rectifier l'assaisonnement. Présenter dans des petites jattes. Servir accompagné de toasts de ficelle, de pain de campagne ou de baguette en animation buffet (photo n° 2).

Method

Blend the tuna and anchovies together in the mixer, pepper. Turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim), delicately add the softened butter and adjust the seasoning. Present in small bowls. Serve with toasts made from bread sticks, country bread or baguette with a buffet decoration (photo no. 2).

Tapenade olive noire ou verte

Black or green olive tapenade

Ingrédients

250 g de thon naturel
250 g d'olives dénoyautées (noires ou vertes)

Procédé

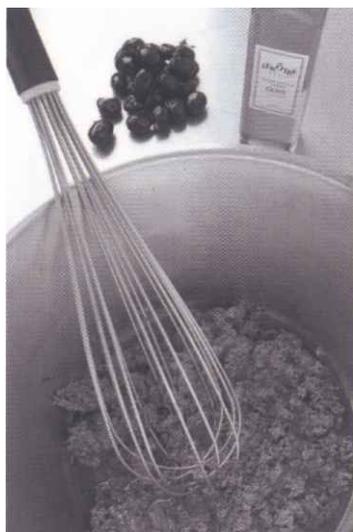
Mixer le thon avec les olives et débarrasser dans une cul-de-poule. Mixer les anchois avec les câpres.

Method

Blend the tuna with the olives in the mixer and turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim). Blend

Ajouter le poivre et le cognac et monter à l'huile d'olive.

Ajouter ensuite au mélange thon/olives en mélangeant délicatement (photo n° 3). Présenter dans des petites jattes. Servir accompagné de toasts de ficelle, de pain de campagne ou de baguette en animation buffet.



the anchovies with the capers. Add the pepper and cognac and whisk with olive oil.

Then add this to the tuna/olive, mixing delicately (photo no. 3). Present in small bowls. Serve with toasts made from bread sticks, country bread or baguette with a buffet decoration.

250 g de filets d'anchois salé
125 g de câpres
1 g poivre blanc moulu
10 g de cognac dénaturé
50 g d'huile d'olive

Ingredients

250 g tuna in brine
250 g pitted olives (black or green)
250 g salted anchovy fillets
125 g capers
1 g ground white pepper
10 g de cognac
50 g olive oil

Salade tagliatelle norvégienne Norwegian tagliatelle salad

Procédé

Faire cuire les tagliatelles *al dente* dans le fumet de poisson, les égoutter et ajouter l'huile de soja pour éviter que les pâtes ne collent entre elles.

Émincer et faire cuire les champi-

Method

Cook the tagliatelle *al dente* in the fish stock, then drain and add the soy oil to prevent the pasta from sticking together.

Thinly slice and cook the button mushrooms, lightly sprinkled with

Ingédients

180 g de tagliatelles
25 g d'huile de soja
Fumet de poisson (recette p. 148)
30 g de champignons de Paris
15 g de jus de citron
50 g de saumon fumé
50 g de saumon mariné
Aneth
50 g de sauce vierge (recette p. 142)
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients

180 g tagliatelle
25 g soy oil
Fish stock (recipe p. 148)
30 g button mushrooms
15 g lemon juice
50 g smoked salmon
50 g marinated salmon
Dill
50 g virgin sauce (recipe p. 142)
Fine salt
Freshly ground pepper

gnons de Paris légèrement citronnés. Les égoutter après cuisson et réserver.

Couper les saumons en fine julienne. Ciseler l'aneth, mélanger délicatement tous les ingrédients et ajouter la sauce vierge. Vérifier l'assaisonnement et présenter dans des petites cassolettes.

lemon juice. Drain after cooking and set aside.

Cut the salmon into a fine julienne. Chop the dill, delicately mix all the ingredients together and add the virgin sauce. Check the seasoning and present in small cassolettes.

Salade landaise

Landaise salad

Ingrédients

110g d'haricots verts
80 g de filet de canard fumé
60 g de comté
5 g de truffe
80 g de sauce vinaigrette au jus de truffe (recette p. 144)
15 g de cerneaux de noix

Ingredients

110g green beans
80 g smoked duck fillet
60 g comté cheese
5 g truffle
80 g vinaigrette sauce with truffle juice (recipe p. 144)
15 g walnut halves

Procédé

Préparer les haricots verts et les cuire dans de l'eau salée de façon à fixer la chlorophylle. Bien refroidir dans de l'eau glacée après cuisson. Couper le filet de canard en fines tranches (photo n° 4) et le comté et la truffe en fine julienne. Dresser le tout harmonieusement avec les cerneaux de noix dans des petits pots en grès et présenter la vinaigrette à part dans un autre contenant.

Method

Prepare the green beans and cook in salted water to fix the chlorophyll. Cool completely in iced water after cooking. Cut the duck fillet into thin slices (photo no. 4) and cut the comté and truffle into a fine julienne. Arrange harmoniously with the walnut halves in small stoneware pots and present the vinaigrette separately in another container.



Salade landaise
Landaise salad



Les sauces d'accompagnement et recettes de base

Accompanying sauces and basic recipes

Les sauces d'accompagnement

Sauce vinaigrette épicée

Sauce mayonnaise

Sauce ketchup

Sauce rouille

Sauce vinaigrette, huile d'olive
et jus de citron

Sauce vierge

Sauce normande

Coulis de tomate

Sauce ravioles

Sauce vinaigrette au xérès et jus
de truffe

Les recettes de base

Mousseline de chou-fleur

Persillade

Mousseline de céleri

Liquide aromatique

Marinière d'aromates

Mêlée de salades aux fines herbes

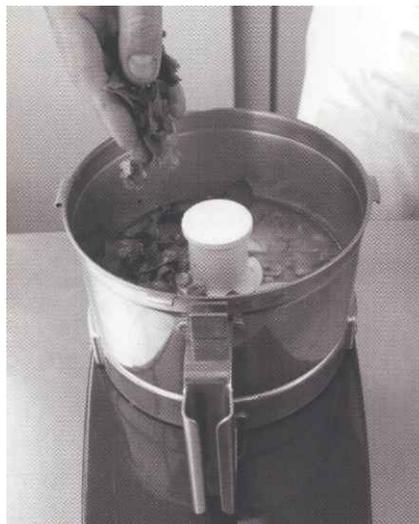
Fumet de poisson

Gelée de poisson

Bouillon de légumes

Pâte à pâté

Cristallines de légume



Feuilletage

Bouillon de volaille

Consommé de volaille

Nage

Gelée de porto

Appareil crabe

Table des assaisonnements

Accompanying sauces

Spicy vinaigrette sauce

Mayonnaise sauce

Ketchup sauce

Rouille sauce

Vinaigrette sauce, olive oil and
lemon juice

Virgin sauce

Normandy sauce

Tomato coulis

Ravioli sauce

Vinaigrette sauce with sherry
and truffle

Basic recipes

Cauliflower mousseline

Parsley garlic butter

Celeriac mousseline

Aromatic liquid

Spice marinière

Mixed salads with fine herbs

Fish stock

Fish jelly

Vegetable stock

Pâté pastry

Vegetable crystallines

Puff pastry

Chicken stock

Chicken consommé

Nage

Port jelly

Crab mixture

Table of seasonings

Sauce vinaigrette épicée

Spicy vinaigrette sauce

Ingrédients

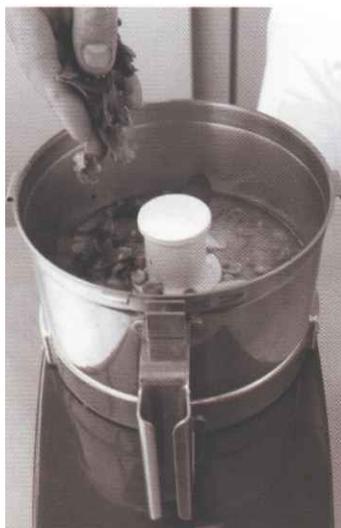
10 g d'ail épluché haché
16 g de gingembre en poudre
4 g de Tabasco
75 g de jus de citron
25 g de moutarde forte
2 g de cannelle en poudre
2 g de sauce *nuoc-mâm*
34 g de cacahuètes grillées salées
14 g de menthe fraîche
34 g de coriandre
335 g de consommé de volaille
(recette p. 152)
415 g d'huile de soja

Ingredients

10 g peeled chopped garlic
16 g powdered ginger
4 g Tabasco
75 g lemon juice
25 g strong mustard
2 g cinnamon powder
2 g nuoc-mam sauce
34 g toasted salted peanuts
14 g fresh mint
34 g cilantro
335 g chicken consommé (recipe
p. 152)
415 g soy oil

Procédé

Mixer le tout au cutter et monter avec l'huile. Réserver au froid (photo n° 1).



Method

Mix everything together using the cutting blade and whisk with the oil. Keep in the refrigerator (photo no. 1).

Sauce mayonnaise

Mayonnaise sauce

Ingrédients

20 g de moutarde
Sel fin
Poivre du moulin
5 jaunes d'œuf
1 litre d'huile de soja
20 g de vinaigre blanc

Ingredients

20 g mustard
Fine salt
Freshly ground pepper
5 egg yolks
1 liter soy oil
20 g white vinegar

Procédé

Mélanger la moutarde avec l'assaisonnement (sel, poivre), y verser les jaunes d'œuf et monter avec l'huile de soja. Finir par le vinaigre blanc pour serrer la mayonnaise. Réserver au froid.

Method

Mix the mustard with the seasoning (salt, pepper), pour on the egg yolks and whisk with the soy oil. Finish with the white vinegar to thicken the mayonnaise. Keep in the refrigerator.

Sauce ketchup

Ketchup sauce

Procédé

Mélanger délicatement tous les ingrédients. Rectifier la consistance en ajoutant du jus de tomate et réserver au froid.

Method

Delicately mix all the ingredients. Adjust the consistency by adding the tomato juice and keep in the refrigerator.

Ingrédients

250 g de mayonnaise (recette p. 140)
20 g de concentré de tomate
0,5 g de piment de Cayenne
Sel fin
Poivre du moulin
25 g de jus de tomate

Ingredients

250 g mayonnaise (recipe p. 140)
20 g tomato concentrate
0.5 g Cayenne pepper
Fine salt
Freshly ground pepper
25 g tomato juice

Sauce rouille

Rouille sauce

Procédé

Faire tiédir les pommes de terre, les mettre dans un cutter avec l'ail, haché sous poche afin d'éviter toute odeur sur l'ustensile de travail (photo n° 2). Assaisonner, monter à l'huile et débarrasser dans un cul-de-poule. Y ajouter la mayonnaise et le safran. Mélanger très délicatement. Réserver au froid.

Method

Rewarm or cool the potatoes, place in the mixer with the cutting blade along with the garlic, chopped under a plastic bag to prevent any smell getting on the utensil (photo no. 2). Season, whisk with the oil and turn into a cul-de-poule (metal bowl with flared rim). Add the mayonnaise and the saffron. Mix very delicately. Keep in the refrigerator.

Ingrédients

210 g de pommes de terre cuites
7 g d'ail
Sel fin
Poivre du moulin
75 g d'huile d'olive
700 g de mayonnaise
2 g de safran

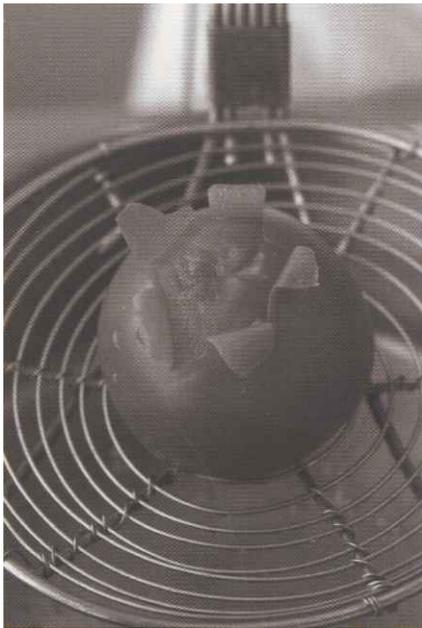
Ingredients

210 g cooked potatoes
7 g garlic
Fine salt
Freshly ground pepper
75 g olive oil
700 g mayonnaise
2 g saffron



Ingrédients -
100 g de jus de citron
Sel fin
Poivre du moulin
100 g de moutarde forte
500 g d'huile d'olive
350 g d'huile de soja

Ingredients
100 g lemon juice
Fine salt
Freshly ground pepper
100 g strong mustard
500 g olive oil
350 g soy oil



Ingrédients
600 g de tomates
80 g échalotes ciselées
20 g de basilic
20 g de ciboulette
20 g de cerfeuil
5 g de coriandre
250 g d'huile d'olive
100 g de jus de citron
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients
600 g tomatoes
80 g chopped shallots
20 g basil
20 g chives
20 g chervil
5 g cilantro
250 g olive oil
100 g lemon juice
Fine salt
Freshly ground pepper

Sauce vinaigrette, huile d'olive et jus de citron

Vinaigrette sauce, olive oil and lemon juice

Procédé

Mélanger le jus de citron avec l'assaisonnement. Ajouter la moutarde, puis les 2 huiles. Réserver au froid.

Method

Mix the lemon juice with the seasoning. Add the mustard and then the two oils. Keep in the refrigerator.

Sauce vierge

Virgin sauce

Procédé

Monder les tomates (photo n° 3), les épépiner et les couper en petits cubes. Ciseler finement les échalotes et les herbes. Mélanger tous les ingrédients, assaisonner et réserver au froid.

Method

Peel the tomatoes (photo no. 3), remove the seeds and cut into small cubes. Finely chop the shallots and the herbs. Mix all the ingredients, season and keep in the refrigerator.

Sauce normande

Normandy sauce

Procédé

Faire réduire le cidre à 500 g, y ajouter les échalotes ciselées, le liquide aromatique, le fumet de poisson, le vin blanc, le vinaigre de xérès, le calvados. Après ébullition, ajouter la crème épaisse hors du feu et la monter au beurre. Assaisonner et réserver.

Method

Reduce the cider to 500 g, add the chopped shallots, the aromatic liquid, the fish stock, the white wine, the sherry vinegar and the calvados. Once it starts to boil, add the heavy cream away from the heat and whisk with the butter. Season and set aside.

Ingrédients
750 g de cidre brut
60 g d'échalotes
300 g de liquide aromatique (recette p. 146)
40 g de fumet de poisson (recette p. 148)
50 g de vin blanc
20 g de vinaigre de xérès
50 g de calvados
250 g de crème épaisse
50 g de beurre
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients
750 g brut cider
60 g shallots
300 g aromatic liquid (recipe p. 146)
40 g fish stock (recipe p. 148)
50 g white wine
20 g sherry vinegar
50 g calvados
250 g heavy cream
50 g butter
Fine salt
Freshly ground pepper

Coulis de tomate

Tomato coulis

Procédé

Monder les tomates (*cf.* photo 3), les épépiner et les mettre à chauffer dans une casserole pour faire légèrement évaporer l'eau. Ajouter à chaud le concentré de tomate puis le ketchup. Ne pas trop mélanger puis ajouter le vinaigre et l'huile d'olive. Après l'ébullition, mixer le tout et assaisonner. Passer le coulis au tamis, refroidir et réserver au frais.

Method

Peel the tomatoes (*cf.* photo 3), remove the seeds and put to heat in a pot so that some of the water evaporates. While hot, add the tomato concentrate then the ketchup. Don't overmix. Add the vinegar and the olive oil. Once it starts to boil, mix together and season. Put the coulis through a sieve, cool and keep in the refrigerator.

Ingrédients
200 g de tomates
35 g de concentré de tomate
50 g de ketchup
35 g de vinaigre de xérès
75 g d'huile d'olive
Sel de céleri
Tabasco
Poivre du moulin

Ingredients
200 g tomatoes
35 g tomato concentrate
50 g ketchup
35 g sherry vinegar
75 g olive oil
Celery salt
Tabasco
Freshly ground pepper

Sauce ravioles

Ravioli sauce

Ingrédients

100 g de bouillon de légumes
(recette p. 149)
100 g de fond de veau
50 g de jus de truffe
100 g de beurre
100 g de foie gras

Ingredients

100 g vegetable stock (recipe p. 149)
100 g veal stock
50 g truffle juice
100 g butter
100 g foie gras

Procédé

Faire chauffer le bouillon de légumes et le fond de veau pendant 30 secondes. Y ajouter le jus de truffes puis, hors du feu, monter avec le beurre et le foie gras.

Method

Heat the vegetable and veal stocks for 30 seconds. Add the truffle juice then, away from the heat, whisk with the butter and the foie gras.

Sauce vinaigrette

au xérès et jus de truffe

Vinaigrette sauce with sherry and truffle juice

Ingrédients

15 g de vinaigre de xérès
10 g de jus de truffe
Sel fin
Poivre du moulin
100 g d'huile de soja
200 g d'huile de noix

Ingredients

15g sherry vinegar
10 g truffle juice
Fine salt
Freshly ground pepper
100 g soy oil
200 g walnut oil

Procédé

Mélanger le vinaigre et le jus de truffe. Assaisonner, puis ajouter les huiles en fouettant.

Method

Mix the vinegar and truffle juice. Season, then whisk in the oils.

Mousseline de chou-fleur

Cauliflower mousseline

Procédé

Faire cuire le chou-fleur dans le lait avec l'acide ascorbique. Assaisonner, mixer le tout et passer au tamis. Ajouter la crème liquide, vérifier l'assaisonnement et réserver au froid.

Method

Cook the cauliflower in the milk with the ascorbic acid. Season, mix together and put through a sieve. Add the cream, check the seasoning and keep in the refrigerator.

Ingrédients

400 g de chou-fleur
250 g de lait
2 g d'acide ascorbique
Sel fin
Poivre du moulin
50 g de crème liquide

Ingredients

400 g cauliflower
250 g milk
2 g ascorbic acid
Fine salt
Freshly ground pepper
50 g cream

Persillade

Parsley garlic butter

Procédé

Mélanger tous les ingrédients au cutter (photo n° 4), étaler finement entre 2 feuilles de film plastique alimentaire et réserver au froid ou stocker en congélation.

Method

Mix all the ingredients using the cutting blade (photo no. 4), spread thinly between 2 sheets of plastic food wrap and keep in the refrigerator, or in the freezer.

Ingrédients

240 g de mie de pain
60 g de noisettes
200 g de beurre
20 g d'ail
50 g de persil
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients

240 g fresh breadcrumbs
60 g filberts
200 g butter
20 g garlic
50 g parsley
Fine salt
Freshly ground pepper



Ingrédients
 250 g de céleri-rave
 125 g de pommes de terre
 250 g de lait
 2 g d'acide ascorbique
 100 g de crème liquide
 Sel fin
 Poivre du moulin

Ingredients
 250 g celeriac
 125 g potatoes
 250 g milk
 2 g ascorbic acid
 100 g cream
 Fine salt
 Freshly ground pepper

Ingrédients
 100 g d'oignons
 100 g de poireaux
 100 g de carottes
 100 g de céleri-branche
 1 000 g d'eau

Ingredients
 100 g onions
 100 g leeks
 100 g carrots
 100 g celery
 1 000 g water



Mousseline de céleri

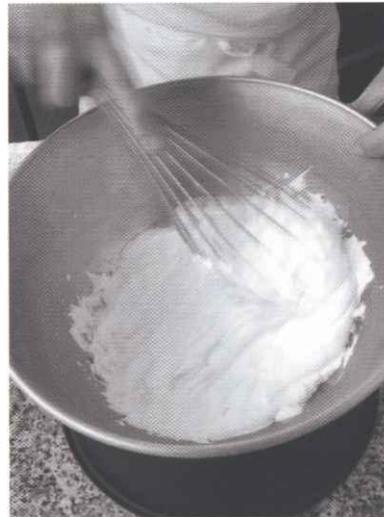
Celeriac mousseline

Procédé

Faire cuire le céleri-rave et les pommes de terre dans le lait avec l'acide ascorbique. Passer le tout au presse-purée, puis au tamis. Assaisonner. Monter avec la crème (photo n° 5) et mélanger le tout. Vérifier l'assaisonnement et réserver au froid.

Method

Cook the celeriac and potatoes in the milk with the ascorbic acid. Put through a vegetable mill, then a sieve. Season. Whisk with the cream (photo no. 5) and mix together. Check the seasoning and keep in the refrigerator.



Liquide aromatique

Aromatic liquid

Procédé

Laver, éplucher et couper tous les légumes en mirepoix. Ajouter l'eau et porter à ébullition. Laisser frémir environ 20 min, mettre à infuser pendant 20 min (photo n° 6), passer au chinois et réserver au froid.

Method

Wash, peel and cut all the vegetables to form a mirepoix. Add the water and bring to the boil. Leave to simmer for around 20 minutes, then allow to infuse for 20 minutes (photo no. 6), put through a chinois and keep in the refrigerator.

Marinière d'aromates

Spice marinière

Procédé

Bien laver tous les légumes plusieurs fois. Détailler l'ail, les courgettes, les poivrons rouges, le céleri, les champignons, les olives noires et les petits oignons en petite brunoise de 2 mm sur 2 mm. Faire le mélange vinaigre, huile d'olive, jus d'orange et de citron. Ajouter tous les légumes et les câpres. Laisser mariner et assaisonner au dernier moment et ajouter les fines herbes ciselées au moment de servir.

Method

Wash all the vegetables several times. Dice the garlic, zucchini, red peppers, celery, mushrooms, black olives and small onions into cubes measuring 2 mm x 2 mm. Mix the vinegar, olive oil, orange juice and lemon juice. Add all the vegetables and the capers. Leave to marinate and season at the last minute. Add the chopped fine herbs just before serving.

Ingrédients
20 g d'ail
200 g de vert de courgette
80 g de poivrons rouges
80 g de céleri
80 g de champignons de Paris
40 g d'olives noires dénoyautées
80 g de petits oignons
le jus d'1 orange
le jus d'1 citron
360 g d'huile d'olive
140 g de vinaigre de vin
20 g de petits câpres
Safran
Tabasco
Sel fin
Poivre du moulin
Ciboulette
Cerfeuil

Ingredients
20 g garlic
200 g de zucchini skin
80 g red bell peppers
80 g celery
80 g button mushrooms
40 g pitted black olives
80 g small onions
juice of 1 orange
juice of 1 lemon
360 g olive oil
140 g wine vinegar
20 g small capers
Saffron
Tabasco
Fine salt
Freshly ground pepper
Chives
Chervil

Mêlée de salades aux fines herbes

Mixed salads with fine herbs

Procédé

Bien laver les salades et les essorer.
Nettoyer les fines herbes et n'en

Method

Wash and dry the greens. Wash the
fine herbs and just keep the sprigs.

Ingrédients
80 g de laitue
60 g de lolo rossa
60 g d'endives
50 g de trévisse

50 g de feuille de chêne
15 g de cerfeuil
10 g de basilic
15 g de ciboulette
20 g de persil
10 g de coriandre

Ingredients

80 g lettuce
60 g lolo rossa
60 g endives
50 g radicchio lettuce
50 g oak leaves
15 g chervil
10 g basil
15 g chives
20 g parsley
10 g cilantro

Ingrédients

1 000 g d'arêtes
1 000 g d'eau
Thym
Laurier
100 g d'oignons
50 g de poireau
20 g de queues de persil
20 g de céleri
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients

1,000 g fish bones
1,000 g water
Thyme
Bay leaf
100 g onions
50 g leek
20 g parsley stalks
20 g celery
Fine salt
Freshly ground pepper

Ingrédients

12 g de gélatine en feuilles
5 g de queues de persil
1 oignon
1 poireau
30 g de céleri-branche
100 g de vin blanc
100 g de blancs d'œuf
800 g de fumet de poisson (recette p. 148)

récupérer que les pluches. Détailler les différentes salades en petits morceaux. Mélanger le tout. Au moment du service, incorporer une vinaigrette. Ne jamais assaisonner en avance pour éviter que la salade ne s'abîme.

Cut the various greens into small pieces. Mix together. Just before serving, incorporate a vinaigrette. Never season in advance to prevent the salad from spoiling.

Fumet de poisson Fish stock

Procédé

Mettre à dégorger les arêtes, laver abondamment, égoutter et ajouter l'eau. Porter à ébullition et écumer très régulièrement. Ajouter le thym, le laurier et le reste des ingrédients coupés en mirepoix et laisser cuire 20 min à petits frémissements. Vérifier l'assaisonnement. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 20 min (phot n° 6 p. 146). Passer au chinois fin, refroidir rapidement et réserver au froid.

Method

Soak the bones, wash abundantly, drain and add the water. Bring to the boil and skim very frequently. Add the thyme, bay and the rest of the ingredients cut into a mirepoix, then leave to simmer for 20 minutes. Check the seasoning. Remove from the heat, cover and leave to infuse for 20 minutes (photo no. 6 p. 146). Put through a fine-meshed chinois, cool quickly and keep in the refrigerator.

Gelée de poisson Fish jelly

Procédé

Réhydrater et faire fondre la gélatine avec de l'eau. Couper tous les

Method

Rehydrate and melt the gelatin with the water. Cut all the vegetables into

légumes en petite mirepoix, les mélanger avec le vin blanc et les blancs d'œuf. Dans une casserole, verser le fumet de poisson et y ajouter le précédent mélange. Porter le tout à ébullition pour obtenir une clarification : les blancs d'œuf ayant coagulé, creuser un puits et extraire le fumet de poisson clarifié à la louche. Filtrer pour éliminer les éventuels résidus et incorporer, à chaud, la gélatine fondue.

On peut parfumer cette gelée au safran en ajoutant quelques pistils avant la clarification.

a fine mirepoix, mix with the white wine and egg whites. Pour the fish stock into a pot and add the previous mixture. Bring everything to the boil to obtain clarification: when the egg whites have coagulated, form a well and extract the clarified fish stock using a ladle. Filter to eliminate any residue and incorporate the melted gelatin while still hot.

This jelly can be flavored with saffron, adding a few pistils before clarification.

Ingredients

12 g gelatin sheets
5 g parsley stalks
1 onion
1 leek
30 g celery
100 g white wine
100 g egg whites
800 g fish stock (recipe p. 148)

Bouillon de légumes

Vegetable stock

Procédé

Tailler tous les légumes finement, ajouter l'eau et porter à ébullition. Ajouter le bouquet garni et laisser cuire doucement pendant 25 min. Ecumer régulièrement. Vérifier l'assaisonnement.

Ce bouillon sert de base pour la sauce des ravioles (photo n° 7).

Method

Chop the vegetables finely, add the water and bring to the boil. Add the bouquet garni and leave to cook gently for 25 minutes. Skim frequently. Check the seasoning.

This stock serves as a base for the ravioli sauce (photo no. 7).

Ingrediénts

1 000 g d'eau
50 g de champignons de Paris
15 g de gousses d'ail
50 g de tomate fraîche
50 g de carotte
50 g de céleri-branche
25 g d'oignon
5 g d'estragon
5 g de cerfeuil
5 g de gingembre frais
Bouquet garni
Sel fin
Poivre du moulin

Ingredients

1,000 g water
50 g button mushrooms
15 g garlic cloves
50 g fresh tomato
50 g carrot
50 g celery
25 g onion
5 g tarragon
5 g chervil
5 g fresh ginger
Bouquet garni
Fine salt
Freshly ground pepper

7



Pâte à pâté

Pâté pastry

Ingrédients

30 g de sel
10 g de vinaigre
450 g de beurre
250 g de fécule de pomme de terre
125 g d'eau
75 g d'œuf
500 g de farine

Ingredients

30 g salt
10 g vinegar
450 g butter
250 g potato starch
125 g water
75 g eggs
500 g flour

Procédé

Faire dissoudre le sel dans le vinaigre. Dans un mélangeur, lisser le beurre et ajouter la fécule. Ajouter le sel/vinaigre, puis l'eau, les œufs et 1/4 de la farine. Ajouter ensuite le reste de la farine sans trop corser. Réserver au froid.

Method

Dissolve the salt in the vinegar. In a mixer, smooth the butter and add the starch. Add the salt/vinegar, then the water, eggs and 1/4 of the flour. Next, add the rest of the flour without over-strengthening the dough. Keep in the refrigerator.

Cristallines de légume

Vegetable crystalline

Cristallines de peau de tomate

Récupérer la peau des tomates. Les mettre dans un récipient et les recouvrir l'huile d'olive. Parsemer d'ail, de laurier et de thym frais. Mettre au four à 80°C pendant 60 min et les conserver en étuve à 30°C.

Tomato crystallines

Recover the tomato skins. Place in a container and cover with olive oil. Sprinkle with garlic, bay leaf and fresh thyme. Place in the oven at 80°C for 60 minutes and keep in a drying oven at 30°C.

Other vegetables

Autres légumes

Disposer une feuille de papier cuisson huilée sur une grille. Disposer les légumes coupés en fines lamelles, recouvrir une autre feuille de papier cuisson huilée. Aplanir avec une autre grille et mettre au

Place a sheet of cooking paper on a rack. Arrange the vegetables on top cut into thin strips, cover with another sheet of greased cooking paper. Smooth over the top with another rack and place in the oven at 80°C. After 20 minutes, remove the top sheet and place back in the oven for 20 minutes. Turn the crystallines

lamelles, recouvrir une autre feuille de papier cuisson huilée. Aplanir avec une autre grille et mettre au four à 80°C. Au bout de 20 min, retirer la feuille du dessus et remettre au four pendant 20 min. Retourner les cristallines et remettre au four encore 20 min. Conserver en étuve à 30°C.

Cristallines de poireau

Blanchir les poireaux à l'eau salée pendant 2 min. Les refroidir dans de l'eau glacée et les faire sécher sur papier absorbant. Dédoubler le vert des poireaux pour en extraire la partie visqueuse.

Cristallines de chou vert (photo n° 8)

Blanchir les feuilles préalablement à l'eau salée pendant 2 min. Les refroidir dans de l'eau glacée et les faire sécher sur papier absorbant. Retirer grossièrement la nervure centrale.

Cristallines de pommes de terre (photo n° 9)

Couper les pommes de terre en très fines lamelles et disposer une pluche d'herbe entre deux.

over and put back in the oven for another 20 minutes. Keep in a drying oven at 30°C.

Leek crystallines

Blanch the leeks in salted water for 2 minutes. Cool in iced water and dry on kitchen paper. Separate the green part of the leek in two and scrape the inside to remove the sticky part.

Green cabbage crystallines (photo no. 8)

First blanch the leaves in salted water for 2 minutes. Cool in iced water and dry on kitchen paper. Roughly remove the nervure in the middle.

Potato crystallines (photo no. 9)

Cut the potatoes into very thin strips and place a sprig of herb between them.



Feuilletage Puff pastry

Procédé

Mettre tous les ingrédients dans une cuve en suivant l'ordre de la recette. Pétrir 2 min sans trop corser. Mettre à refroidir à 4°C pendant 2 heures puis tourner 2 tours par 2 tours en prenant soin de laisser 2 heures de repos entre chaque tournage. On peut effectuer 4, 5 ou 6 tours en fonction de l'utilisation.

Method

Place all the ingredients in a bowl in the order given in the recipe. Knead for 2 minutes without over-strengthening the dough. Put to cool at 4°C for 2 hours then turn, 2 turns at a time, being sure to leave the dough to rest for 2 hours every 2 turns. You can do 4, 5 or 6 turns depending on how the pastry is to be used.

Ingrédients pour un pâton

875 g d'eau froide
70 g de sel fin
20 g de vinaigre
300 g de beurre
750 g de farine
1 250 g de farine de gruau
850 g de beurre pour tournage

Ingredients for one dough ball

875 g cold water
70 g fine salt
20 g vinegar
300 g butter
750 g flour
1 250 g white wheat flour
850 g butter for turning

Ingrédients
500 g d'abattis de volaille
250 g de parures de poule
2 500 g d'eau
40 g d'oignon
15 g d'échalote
40 g de blancs de poireau
1 gousse d'ail
1 clou de girofle
Bouquet garni
Gros sel
Poivre en grains

Ingredients
500 g chicken giblets
250 g chicken trimmings
2 500 g water
40 g onions
15 g shallot
40 g leeks (white part)
1 clove of garlic
1 clove
Bouquet garni
Coarse salt
Peppercorns

Bouillon de volaille

Chicken stock

Procédé

Mettre les abattis et les parures dans l'eau froide, amener à ébullition et écumer. Ajouter la garniture aromatique et laisser cuire pendant 2 heures à ébullition régulière et en retirant la graisse qui remonte en surface. Passer au chinois et faire refroidir rapidement. Réserver au froid.

Method

Place the giblets and trimmings in cold water, bring to the boil and skim. Add the flavoring and leave to cook for 2 hours at a regular boil, removing the fat that rises to the surface. Put through a chinois and cool rapidly. Keep in the refrigerator.

Consommé de volaille

Chicken consommé

Ingrédients
25 g de poireau
30 g de carotte
30 g de tomate
15 g de céleri-branche
Queues de persil
110 g de blancs d'œuf
Thym
Laurier feuille
Poivre mignonnette
1 000 g de bouillon de volaille (recette ci-dessus)
65 g de chair de volaille

Ingredients
25 g leek
30 g carrot
30 g tomato
15 g celery
Parsley stalks
110 g egg whites
Thyme
Bay leaf
Mignonnette pepper
1,000 g chicken stock (recipe above)
65 g chicken meat

Procédé

Préparer et hacher tous les ingrédients aromatiques. À l'aide d'un fouet, mélanger les blancs et y incorporer les légumes hachés. Ajouter le thym, le laurier et le poivre. Faire chauffer le bouillon de volaille à 50°C et y incorporer le précédent mélange en brassant lentement à l'écumoire jusqu'à reprise de l'ébullition. Faire un puits à l'aide d'une louche et laisser frémir pendant 1 heure. Retirer du feu et laisser reposer 15 min. Passer le consommé dans un chinois recouvert d'une étamine humide. Refroidir rapidement et réserver au froid.

Method

Prepare and chop all the flavoring ingredients. Whisk in the whites and incorporate the chopped vegetables. Add the thyme, bay and pepper. Heat the chicken stock to 50°C and add the previous mixture, stirring slowly with a skimmer until it starts to boil again. Make a well using a ladle and leave to simmer for 1 hour. Remove from the heat and leave to rest for 15 minutes. Put the consommé through a chinois covered with a damp cheesecloth. Cool rapidly and keep in the refrigerator.

Nage

Nage

Procédé

Mettre tous les ingrédients à bouillir environ 20 min pour donner du goût au court-bouillon.

Retirer du feu, couvrir et laisser infuser 20 min.

Passer au chinois fin, refroidir rapidement et réserver au froid.

Method

Put all the ingredients to boil for around 20 minutes to give taste to the stock.

Remove from the heat, cover and leave to infuse for 20 minutes.

Put through a fine-meshed chinois, cool rapidly and keep in the refrigerator.

Ingrédients

2 500 g d'eau
250 g de vin blanc
125 g de vinaigre blanc ou rouge
250 g d'oignons émincés
125 g de carottes
90 g de gros sel
6 g de poivre noir
2 feuilles de laurier
1 branche de thym
Queues de persil
Cerfeuil
Estragon

1 0



Ingredients

2,500 g water
250 g white wine
125 g white or red vinegar
250 g thinly sliced onions
125 g carrots
90 g coarse salt
6 g black pepper
2 bay leaves
1 branch of thyme
Parsley stalks
Chervil
Tarragon

Gelée de porto

Port jelly

Procédé

Fendre les pieds de porc en deux et détacher l'os central. Mettre les chairs à blanchir avec de l'eau froide salée, la porter à ébullition puis laisser refroidir 10 min.

Method

Split the pig's feet into two and remove the central bone. Put the meat to blanch with cold salted water, bring to the boil then leave to cool for 10 minutes.

Ingrédients

3 pieds de porc
4 000 g d'eau
15 g de sel
500 g de carottes
500 g d'oignons
1 bouquet garni

200 g de porto rouge

Ingredients

3 pig's feet
4,000 g water
15 g salt
500 g carrots
500 g onions
1 bouquet garni
200 g red port

Remettre les pieds de porc dans une casserole avec l'eau et le sel. Faire bouillir pendant 5 min, ajouter les légumes et le bouquet garni et laisser cuire pendant 3 heures à petits bouillons.

Passer au chinois. Faire réduire le porto de moitié et l'ajouter. Faire refroidir en moins de 2 heures et réserver au froid.

Put the pig's feet in a pot with water and salt. Boil for 5 minutes, add the vegetables and bouquet garni and leave to boil gently for 3 hours.

Put through a chinois. Reduce the port by half and add to the mixture. Cool in less than 2 hours and keep in the refrigerator.

Appareil crabe

Crab mix

Ingédients

2,7 g de feuilles de gélatine
80 g de sauce mayonnaise (recette p. 140)
35 g de crème épaisse
40 g de ketchup
10 g de concentré de tomate
100 g de crabe émietté pressé
Tabasco
Fines herbes
Sel fin
Poivre du moulin
Xérès ou porto

Ingredients

2.7 g gelatin sheets
80 g mayonnaise sauce (recipe p. 140)
35 g heavy cream
40 g ketchup
10 g tomato concentrate
100 g pressed crumbled crab
Tabasco
Fine herbs
Fine salt
Freshly ground pepper
Sherry or port

Procédé

Réhydrater et faire fondre la gélatine. Mélanger la sauce mayonnaise, la crème épaisse, le ketchup et le concentré de tomate. Y ajouter le crabe, le Tabasco, les fines herbes ciselées et assaisonner. Incorporer la gélatine fondue et quelques gouttes de xérès ou de porto pour rehausser les saveurs. Réserver au froid.

Method

Rehydrate and melt the gelatin. Mix the mayonnaise sauce, heavy cream, ketchup and tomato concentrate. Add the crab, Tabasco, chopped fine herbs and season. Incorporate the melted gelatin and a few drops of sherry or port to bring out the flavors. Keep in the refrigerator.

Table des assaisonnements

Table of seasonings

Pour les viandes	Ingrédients	Pour les poissons	For meats	Ingredients	For fish
100 g	Sel fin	100 g	100g	Fine salt	100 g
10g	Poivre blanc	2 g	10 g	White pepper	2 g
1 g	Noix de muscade	2 g	1 g	Nutmeg	2 g
	Piment de Cayenne	2 g		Cayenne pepper	2 g

Procédé

Faire le mélange de chaque assaisonnement dans une saupoudrette.

Toujours plus saler le froid que le chaud.

Peser 20 g du mélange par kg pour une viande chaude.

Peser 22 g du mélange par kg pour une viande froide.

Peser 18 g du mélange par kg pour du poisson chaud.

Peser 20 g du mélange par kg pour du poisson froid.

Method

Mix each seasoning in a dredger.

Always salt cold foods more than hot foods.

Weigh 20 g of mixture per kg for a hot meat.

Weigh 22 g of mixture per kg for a cold meat.

Weigh 18 g of mixture per kg for hot fish.

Weigh 20 g of mixture per kg for cold fish.

Assaisonnements pour les légumes

Légumes verts (haricots verts, pois gourmands, petits pois) : 30 g de gros sel par litre d'eau

Légumes féculents : 20 g de gros sel par litre d'eau

Asperges vertes et blanches : 70 g de gros sel par litre d'eau

Autres légumes (carotte, navet, céleri, etc.) : 16 g de gros sel par litre d'eau

Toujours porter l'eau à ébullition avant de mettre le gros sel pour gagner 5° de chaleur en plus.

Faire refroidir dans de l'eau glacée pour fixer la chlorophylle.

4-épices : noix de muscade, piment de Cayenne, clou de girofle, coriandre (à poids égal, séchés et broyés).

Seasonings for vegetables

Green vegetables (green beans, snow peas, garden peas): 30 g coarse salt per liter of water

Starchy vegetables: 20 g coarse salt per liter of water

Green and white asparagus: 70 g coarse salt per liter of water

Other vegetables (carrot, turnip, celery, etc.): 16 g coarse salt per liter of water

Always bring the water to the boil before adding the coarse salt to gain an extra 5° of heat.

Cool in iced water to fix the chlorophyll.

4-spices: nutmeg, Cayenne pepper, clove, cilantro (weight for weight, dried and ground).

Termes techniques et matériel de cuisine

Technical terms and cooking equipment

Liste non exhaustive

Abaisser : étendre une pâte à l'épaisseur voulue à l'aide d'un rouleau ou d'un laminoir.

Abattis : ailerons, cou, pattes, gésiers, cœurs, foies de volailles (ou de gibiers à plumes).

Affranchir : tailler une base à un élément pour le rendre stable.

Aiguillette : pièce de viande ou chair de poisson ou autre produit coupé long et plat.

Appareil : préparation de plusieurs composants ou ingrédients.

Aromate : racine ou substance végétale à odeur suave, plante odoriférante.

Barder : entourer de barde (mince tranche de lard).

Blanchir : plonger dans l'eau bouillante ou dans l'eau froide (suivant le cas, amener à ébullition et rafraîchir).

Bouillon (« donner » un) : donner un mouvement avec un fouet pour mélanger.

Bouquet garni : composition de plantes aromatiques attachées entre elles par quelques tours de ficelle. Le bouquet garni classique est composé de branches de thym, de feuilles de laurier (non fraîches) et de quelques queues de persil. Il peut être adjoint d'autres herbes et légumes.

Braiser : cuire lentement au four et à court-mouillement.

Brunoise : terme utilisé pour qualifier la coupe de légumes en dés de petite taille (maximum 3 mm de côté).

Chapelure : pain séché, pilé et tamisé.

Chaud-froid : viande ou poisson cuit, refroidit et nappé d'une sauce confectionnée avec l'élément de cuisson.

Chemiser : enduire les bords et le fond d'un moule, d'un cercle ou d'une terrine, d'un appareil, d'une barde, de papier,...

Chinois : petite passoire fine de forme conique.

Chinoiser : filtrer un liquide ou semi-liquide en le passant dans un chinois.

Ciseler : couper un légume comme pour une julienne irrégulière.

Clarifier : rendre limpide et claire une préparation liquide. Séparer le jaune et le blanc des œufs.

Concasser : hacher irrégulièrement et grossièrement.

Contiser : inciser une peau de poisson ou de volaille pour y introduire un élément de décor ou de garniture (truffe en rondelle, par exemple), séparer deux ou plusieurs composants d'une préparation.

Non-exhaustive list

Abaisser: roll a dough out to the desired thickness using a roller.

Abattis (giblets): wings, neck, feet, gizzards, hearts, livers of poultry (or feathered game).

Affranchir: trim an item to give it a stable base.

Aiguillette: piece of meat or fish or other product cut into long, flat strips.

Appareil (mix): preparation comprising several ingredients.

Aromate: Root or plant substance with a sweet smell, fragrant plant.

Barder: wrap in a thin slice of bacon.

Blanchir (blanch): plunge into boiling water or cold water (depending on case, bring to boil and cool).

Bouillon ("donner" un): whisk gently to mix.

Bouquet garni: composition of aromatic plants tied together with a piece of string. The classic bouquet garni comprises branches of thyme, bay leaves (dried) and a few parsley stalks. Other herbs and vegetables can also be added.

Braiser (braise): cook slowly in the oven at a slow boil.

Brunoise: term used to describe vegetables diced into small cubes (maximum 3 mm cubed).

Chapelure (breadcrumbs): dried, crushed, sieved bread.

Chaud-froid: cooked meat or fish, cooled and coated with a sauce made with the main ingredient of the dish.

Chemiser: line the edges and bottom of a mold, cake ring or terrine, with a mixture, a thin slice of bacon, paper...

Chinois: small fine-meshed, cone-shaped sieve.

Chinoiser: filter a liquid or semi-liquid by putting it through a chinois.

Ciseler: cut up a vegetable as you would for an irregular julienne.

Clarifier (clarify): make a liquid preparation clear. Separate the yolk and white of eggs.

Concasser: chop unevenly and coarsely.

Contiser: slit the skin of fish or poultry to introduce a decorative element or garnish (slice of truffle, for example), separate two or several ingredients in a preparation.

Corser (strengthen): give more flavor, taste and aroma to a preparation through adding substances or through reduction. Strengthen a dough: give it elasticity through extra kneading.

Corser : donner plus de saveur, de goût et d'arôme à une préparation par adjonction de substances ou par réduction. Corser une pâte : lui donner de l'élasticité en la pétrissant d'avantage.

Cutter : appareil servant à broyer ou à battre certains aliments.

Darne : tranche de poisson ronde de 2 à 3 cm d'épaisseur.

Déglacer : faire dissoudre les sucs caramélisés au fond d'un récipient avec un liquide.

Dégorger : faire tremper dans l'eau fraîche pour éliminer l'excès gluant ou sanguinolent d'un produit.

Dépouiller : enlever la peau — dégraisser et écumer un fond ou un jus.

Ébarber : couper les nageoires d'un poisson, enlever les lèvres d'une huître, d'une moule ou d'un coquillage.

Emincer : couper finement.

Emporte-pièce : découpoir.

Escaloper : couper finement dans le sens transversal.

Étamine : tissu à trame peu serrée utilisé pour filtrer une composition.

Étouffer : cuire doucement à couvert avec peu de liquide.

Farcir : mettre une farce dans une partie creuse.

Fines herbes : herbes aromatiques utilisées fraîchement ciselées ou hachées : persil, cerfeuil, estragon, ciboule, ciboulette...

Fleuron : élément de décoration entourant un plat composé de feuilletage, gelée, croûtons, etc. en forme de croissant ou de forme géométrique identique.

Fouetter : battre avec un fouet.

Fouler : passer une préparation semi-liquide dans un chinois en exerçant un mouvement de haut en bas avec une petite louche pour aider le liquide à mieux s'écouler.

(Millefeuille)

Gastrique : mélange de sucre et de vinaigre, cuits jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

Glaçage : dorure d'une sauce sur un mets, obtenue par addition de jaune d'œuf ou de crème fouettée, et passée à la salamandre ou au four.

Glacer : action de colorer une sauce à la salamandre ou au four.

Gratiner : action de colorer un mets, au four de préférence, par addition de fromage râpé ou chapelure.

Julienne : taille de légumes en bâtonnets d'environ 4 cm de long sur 2 mm d'épaisseur.

Larder : piquer une viande de lanière(s) de lard.

Lever : ôter délicatement les membres d'une volaille ou les filets d'un poisson avec un couteau.

Liaison : sous l'effet d'une chaleur, consiste à donner une consistance plus ou moins épaisse à un liquide, une sauce, une crème,...

Lier : épaissir une sauce par apport d'un roux, de jaunes d'œuf, d'amidon,...

Limoner : dégorger à l'eau courante.

Lut : voir **repère**.

Macédoine : mélange de plusieurs légumes ou fruits coupés en dés d'environ 1 cm.

Macérer : faire tremper un fruit dans un liquide (sirop, alcool, liqueur) pour le parfumer ou le conserver.

Mandoline : sorte de couteau-rabot à lame unie ou cannelée pour détailler les légumes ou les fruits de façon précise et régulière.

Cutter (cutting blade): A device used to grind or beat certain foods.

Darne : round slice of fish, 2 to 3 cm thick.

Déglacer: dissolve the caramelized juices at the bottom of a container by adding a liquid.

Dégorger: soak in cold water to eliminate any sticky or bloody surplus from a product.

Dépouiller: remove the skin—remove the grease and skim a stock or juice.

Ebarber: cut off the fins of a fish, remove the lips from an oyster, mussel or shellfish.

Émincer: cut up finely.

Emporte-pièce: shaped cutter.

Escaloper: cut up finely, cross-ways.

Étamine: fabric with a loose weave used for filtering a composition.

Étouffer: cook gently, covered, with just a little liquid.

Farcir: place stuffing in the hollowed-out part of a product.

Fine herbs: aromatic herbs used freshly cut or chopped: parsley, chervil, tarragon, chives...

Fleuron: decorative element surrounding a dish comprising puff pastry, jelly, croutons, etc. in the form of a croissant or identical geometric shape.

Fouetter (whisk): beat with a whisk.

Fouler: put a semi-liquid preparation through a chinois, making an up-and-down movement with a small ladle to help the liquid seep through.

(Millefeuille)

Gastrique: mixture of sugar and vinegar, cooked to a light brown color.

Glaçage: glazing on a dish, obtained through adding egg yolk or whipped cream, then putting the dish under a grill or in the oven.

Glacer: action of browning a sauce under the grill or in the oven.

Gratiner: action of browning a dish, preferably in the oven, through the addition of grated cheese or breadcrumbs.

Julienne: vegetables cut into sticks around 4 cm long and 2 mm thick.

Larder: stick strips of bacon into a piece of meat.

Lever: delicately remove the limbs from poultry or the fillets from a fish using a knife.

Liaison: under the effect of heat, consists in giving varying degrees of consistency to a liquid, sauce, cream....

Lier: thicken a sauce through adding a roux, egg yolks, starch...

Limoner: soak in running water.

Lut: see **repère**.

Macédoine: mixture of several vegetables or fruits cut into cubes of around 1 cm.

Macérer: soak a fruit in a liquid (syrup, alcohol, liqueur) to flavor or preserve it.

Mandoline: a sort of planing-knife with a plain or fluted blade to cut vegetables or fruits precisely and evenly.

Mariner: put meat or fish to marinate, to tenderize it or give it flavor. Initially, marinades were used for preserving food.

Marquer: place all the ingredients in a preparation together in a cooking utensil.

Mariner : mettre en marinade une viande ou un poisson, pour l'attendrir et/ou lui donner du parfum. Initialement, la marinade servait à conserver les aliments.

Marquer : réunir tous les ingrédients d'une préparation dans un ustensile de cuisson.

Mettre une viande à rôtir pour la faire colorer dans un corps gras avant de la mettre au four.

Mijoter : cuire à petit feu.

Mirepoix : taille grossière mais régulière de légumes, de jambon ou de lard en dés de 1 à 2 cm.

Mise en place : préparations préalables dans le cadre d'une organisation structurée.

Monder : action de peler une tomate après l'avoir incisée et trempée quelques secondes dans de l'eau frémissante.

Mortifier : roussir une viande ou un gibier (faisandé) pour l'attendrir.

Mouiller : mettre un liquide dans une préparation.

Napper : recouvrir aussi uniformément possible un mets d'un fumet, d'un coulis, d'une sauce...

Paner : enrober un mets de chapelure ou de panure.

Parer : enlever les parties nerveuses ou grasses d'une viande ou d'un poisson.

Paysanne : terme utilisé pour qualifier la coupe de légumes en dés de 5 mm de côté.

Pincer : action de caraméliser les sucs de viande par intensité thermique.

Piquer : passer des lanières de lard, de jambon ou julienne à travers une viande.

Pocher : cuire à 80/90°C dans un fond ou un bouillon.

Réduire : action de diminuer le volume d'une préparation liquide par évaporation pour en corser le goût et augmenter sa consistance.

Repère ou lut : pâte servant à souder hermétiquement un couvercle à son récipient.

Rissoler : passer à la poêle ou la plaque à rôtir et dorer nettement.

Salamandre : appareil électrique ou à gaz servant à chauffer ou griller les plats par dessus.

Sangler : rafraîchir vivement dans de la glace et/ou de l'eau salée.

Saumure : préparation servant à conserver les aliments plus longtemps.

Singer : saupoudrer une viande de farine tamisée après l'avoir fait revenir ou suer pour apporter un élément d'épaississement complétant celui des sucs de viande.

Suer : mettre à cuire doucement à couvert avec un corps gras afin de concentrer les sucs dans la matière grasse.

Tomber : réduire jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux.

Toc-œuf : ustensile permettant de décalotter les coquilles d'œuf de manière très régulière (photo p. 66 : recette *œuf de poule, homard caviar*), inventé par le grand chef Jean-Marie Meulien.

Turner : tailler des légumes pour leur donner une forme régulière et arrondie.

Trancher : tailler, découper en tranches.

Tronçon : morceau de poisson, plus long que large, pris sur toute l'épaisseur.

Put meat to roast so as to brown it in fat before placing in the oven.

Mijoter: simmer.

Mirepoix: cut vegetables, ham or bacon pieces roughly but into even-size cubes measuring 1 to 2 cm.

Mise en place: initial preparations as part of a structured organization.

Monder: peel a tomato after slitting with a knife and soaking for a few seconds in simmering water.

Mortifier: scorch meat or game (pheasant) to tenderize it.

Mouiller: add a liquid to a preparation.

Napper: coat a dish as uniformly as possible with a stock, coulis, sauce...

Paner: coat a dish with breadcrumbs.

Parer: remove the nerves or fatty parts from meat or fish.

Paysanne: term used to describe cutting vegetables into 5-mm cubes.

Pincer: action of caramelizing meat juices through intense heat.

Piquer: put strips of bacon, ham or julienne through a piece of meat.

Pocher (poach): cook at 80/90°C in stock.

Réduire (reduce): diminish the volume of a liquid preparation through evaporation to strengthen the taste and increase its consistency.

Repère or lut: paste used for sealing a lid and its container to ensure airtightness.

Rissoler: place a product in a fry pan or on a roasting sheet and cook to a brown color.

Salamandre (salamander): electric- or gas-powered appliance used for heating or grilling dishes from the top.

Sangler: cool in ice and/or salted water.

Saumure: preparation used for preserving foods for longer.

Singer: sprinkle meat with sifted flour after frying or sweating it so as to add a thickening element complementing the action of the meat juices.

Suer (sweat): cook a fat gently, covered, so as to concentrate the juices in the fat.

Tomber: reduce until you obtain a syrupy liquid.

Toc-œuf: utensil enabling the tops of eggshells to be removed very evenly (photo p. 66: *hen's egg, lobster caviar* recipe), invented by the renowned chef Jean-Marie Meulien.

Turner: trim vegetables to give them a rounded, even shape.

Trancher (slice): trim, cut into slices.

Tronçon: piece of fish, longer than it is wide, out across its entire thickness.

Remerciements

Acknowledgements

L'auteur tient à témoigner sa reconnaissance à toutes les personnes et établissements qui ont apporté leur précieuse collaboration à l'élaboration de cet ouvrage :

à François Bidoux et à la société Matter, pour le prêt des ustensiles et des outils,
à Jean-Paul Lespinasse et à Paul Bocuse pour leur préface,
à Jean Morel, pour m'avoir transmis son amour du métier,
à Jean-Michel Olivier, pour son soutien professionnel et sa confiance,
à Christophe Fournial, pour son soutien moral et son amitié,
à Yann Nivet et à la société Pillivuyt, pour la création de contenants inédits et pour la fourniture de la petite vaisselle,
à L'Entrepôt et à Corda pour le prêt de vaisselle pour les prises de vue,
à Philippe Gobet, pour la confiance qu'il m'a accordée et son expérience professionnelle
à Malika Miah et Harry Ramdoyal pour leur aide de chaque instant à Jean-Michel Duterte, responsable du département Salé de la société Lenôtre, pour son soutien
à Pascal Espinat et le département de la Cuisine Chaude, à Jacky Legras et le département de la Cuisine Froide, à James Boivin et le département du Poisson, à Saïd Berrouhache et le département de la Légumerie de la société Lenôtre pour leur participation à la recherche des produits,
à Mikaël Mesrouze pour son aide précieuse lors des séances photo,
à Isabelle Rondeau, pour son aide sur la préparation du manuscrit,
à Daphné Cerisier, pour sa collaboration à la réécriture des textes,
à Janice Herrmann pour son aide sur le manuscrit,
à Pedro Martinez et à Muriel Shiffmann pour la petite vaisselle mexicaine.

The author would like to thank all the people and establishments who provided invaluable assistance in the preparation of this book:

François Bidoux and the Matter company, for the loan of utensils and tools,
Jean-Paul Lespinasse and Paul Bocuse for their preface,
Jean Morel, for passing on his love of the profession to me,
Jean-Michel Olivier, for his professional support and confidence,
Christophe Fournial, for his moral support and friendship,
Yann Nivet and the Pillivuyt company, for the creation of brand new containers and for the supply of tableware,
L'Entrepôt and Corda for the loan of tableware for the photographs,
Philippe Cobet, for the confidence he showed in me and for his professional experience
Malika Miah and Harry Ramdoyal for their ongoing assistance
Jean-Michel Duterte, manager of the Savory Cuisine department at Lenôtre, for his support
Pascal Espinat and the Hot Cuisine department, Jacky Legras and the Cold Cuisine department, James Boivin and the Fish department, Saïd Berrouhache and the Vegetable department at the Lenôtre company, for their participation in researching products,
Mikaël Mesrouze for his invaluable aid during the photo sessions,
Isabelle Rondeau, for her help with the preparation of the manuscript,
Daphné Cerisier, for her assistance with the re-writing of the texts,
Janice Herrmann for her help with the manuscript,
Pedro Martinez and Muriel Shiffmann for the Mexican tableware.

Crédits photos

Nicolas Louis/École Lenôtre : toutes les photos en noir et blanc
Daniel Czap /École Lenôtre : toutes les photos en couleurs

Traduction anglaise
Rebecca Reid

Création graphique,
Maquette et Montage
Abigail Nunes
Coordination, responsable d'édition
Janice Herrmann
Éditeur
Jean-Pierre Chalangeas

Photogravure
Grafotitoli Bassali, Milan
Impression
Clerc, Saint-Amand-Montrond

Achévé d'imprimer en France
En juin 2006 sur les presses de Clerc
Dépôt légal juin 2006

Photo credits

Nicolas Louis/École Lenôtre: all black and white photos
Daniel Czap /École Lenôtre: all color photos

English translation
Rebecca Reid

Graphic design,
Layout and Artwork
Abigail Nunes
Coordination, project editor
Janice Herrmann
Editor
Jean-Pierre Chalangeas

Photoengraving
Grafotitoli Bassali, Milan
Printing
Clerc, Saint-Amand-Montrond

Printed in France
In June 2006 by Clerc
Copyright June 2006

COCKTAILS DÎNATOIRES et amuse-bouche

Sous l'appellation actuelle de « cocktails dînatoires et amuse-bouche » l'École Lenôtre nous propose de délicieuses recettes de pièces individuelles servies dans des petits contenants sobres, modernes et raffinés. Par exemple, en mini-assiettes : *fleur de saumon au radis noir*, en verres à vodka : *persillé de volaille et foie gras*, en cuillères chinoises : *tartare de saumon*, en coquilles d'œuf : *brouillade aux fines herbes*, en petits pots : *compotée de lapereau*, en petites coupelles : *noix de saint-jacques et marinière d'aromates*. Également des recettes exotiques rapportées d'un tour du monde, des buffets informels (*anchoïade, tapenade...*), des feuilletés, toasts et canapés, des potages et consommés, des recettes de base et aussi des sauces d'accompagnement (*sauce vierge, rouille...*). Une cuisine harmonieuse et élégante qui fait dire à Paul Bocuse que chacun pourra, « grâce à ce livre, mettre les "grands plats" dans de la vaisselle de "poupée" ».

Créée en 1970 par Gaston Lenôtre, l'École Lenôtre est la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement, de renommée internationale. Ouverte aux idées nouvelles et gardienne de la tradition dans ce qu'elle a de meilleur, elle réalise une parfaite synthèse du passé, présent et futur. Transmission du savoir-faire, valorisation du patrimoine culinaire français, dans le respect des produits et l'amour du travail bien fait, compétence et générosité, telles sont les valeurs de l'équipe de l'École Lenôtre. Heureuse de pérenniser à son plus haut niveau l'image de la gastronomie française à travers le monde, son équipe de professeurs rassemble des hommes de talent dont certains portent fièrement le titre de Meilleur Ouvrier de France.

COCKTAILS PIÈCES and "amuse-bouche"

Under the names currently used, "cocktail pieces and amuse-bouche," the École Lenôtre offers us delicious recipes for individual dishes served in small containers that are sober, modern and refined. For example, in mini-plates: *salmon flower with black radish*; in vodka glasses: *chicken persillé and foie gras*; in Chinese spoons: *salmon tartare*; in eggshells: *scrambled egg with fine herbs*; in mini-pots: *rabbit compote*; in mini-bowls: *scallops and spice marinière*. Along with exotic recipes brought back from around the world; informal buffets (*anchovy sauce, tapenade...*): puff pastries, toasts and canapés; soups and consommés; basic recipes and accompanying sauces (*virgin sauce, rouille sauce...*).

A harmonious, delicate cuisine thanks to which, as Paul Bocuse puts it, each and every reader "will now be able to serve 'great recipes' in 'dolls' dishes.'"

Created in 1970 by Gaston Lenôtre, the École Lenôtre is the leading French training and proficiency school in the domain of the gastronomic arts, and has earned a worldwide reputation. Attentive to new ideas while upholding the very best that tradition has to offer, the school operates a perfect combination of past, present and future. The transmission of knowledge, the enhancement of the French culinary heritage with its respect for products and the love of a job well done, skill and generosity, such are the values held dear by the École Lenôtre team. Delighted to perpetuate the image of French gastronomy at its highest level across the world, its team of teachers comprises talented men, some of whom proudly wear the title of "Meilleur Ouvrier de France."



9 782865 470594
ISBN 2-86547-059-8