










-  BEIGNETS de RICOTTA et LARDONS.pdf
-  BRANDADE de HADDOCK.pdf
-  Cassolette d'escargots au pied de cochon.pdf
-  CHOUX à LA CHANTILLY AU PRALINE.pdf
-  COQUES à LA CREME DE CHOU ROMANESCO.pdf
-  COQUILLES ST JACQUES au BEURRE D.pdf
-  EMULSION de POTIMARRON.pdf
-  FILET MIGNON de SANGLIER.pdf
-  FONDUE de BUTTERNUT à la ROQUETTE.pdf
-  GATEAU POMMES AMANDES et RICOTTA.pdf
-  HUITRES CHAUDES au SABAYON SAFRANE.pdf
-  LIEU JAUNE CREME aux CEPES.pdf
-  LIEU JAUNE MARINE.pdf
-  MACARONS au FOIE GRAS.pdf
-  MERINGUE en DOME.pdf
-  MOELLEUX aux POMMES CARAMELISEES.pdf
-  MOUSSE au CHOCOLAT BLANC et SABLE aux ALGUES.pdf
-  MOUSSELINE de BROCOLIS au.pdf
-  NAGE de COQUES.pdf
-  NOIX de ST JACQUES.pdf
-  PANACOTTA CHOCOLAT BLANC.pdf
-  PIGEONNEAU sur BLINIS PdT.pdf
-  POTIMARRON aux ALGUES avec BONITE FUMEE.pdf
-  recette grain de folie001.pdf
-  ST JACQUES à la MOUSSELINE de PANAIS.pdf
-  ST JACQUES POELEES.pdf
-  ST JACQUES à la CREME au.pdf
-  ST JACQUES ROTIES aux PIEDS de MOUTONS.pdf
-  TARTE aux POMMES au CHOCOLAT.pdf
-  TARTELETTE AUX POIREAUX à la RICOTTA.pdf
-  TARTINADE de COQUES aux ALGUES.pdf

BEIGNETS de RICOTTA et LARDONS

(pour environ 50 petits beignets)

- 250 à 300g ricotta
- 250g farine
- 20g sucre
- 20g miel
- Cannelle
- 1 zeste orange
- 1 zeste citron vert
- 2 œufs

- 2 blancs d'œufs « moussés »

Poêler les lardons, les égoutter et les laisser refroidir.

Mélanger tous les ingrédients d'un coup jusqu'au citron.

Ajouter les œufs et mélanger à nouveau, puis les blancs, les lardons refroidis

Et laisser reposer ½ h au frigo.

Les frire :
- soit en beignets,
- soit à la poche à douille façon « churros »

Mathieu CILIONE
LE SECRET à Pornichet



BRANDADE de HADDOCK et CHOUX VERT

Purée

Eplucher 1Kg de pommes de terre (Désiré ou Amandine), les couper en dés, et les cuire dans une eau salée (10g gros sel/litre)

Haddock

Mettre dans une casserole ½ eau et ½ lait (de façon à recouvrir le poisson), ail, thym, laurier et 1Kg de filets de Haddock (possible de mettre ¾ haddock et ¼ cabillaud). Porter à ébullition puis laisser reposer hors du feu à couvert pendant 10'. Egoutter les filets (en gardant le lait de cuisson), retirer la peau et émietter du bout des doigts.

Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter, les écraser avec un fouet. Détendre la purée avec le lait de cuisson du haddock, puis la monter avec 20cl d'huile d'olive. Récupérer la gousse d'ail de cuisson du poisson, la hacher et l'ajouter à la purée. Assaisonner + piment Espelette.

Couper ¼ de chou vert en fines lamelles, le cuire à l'eau, l'égoutter et le faire suer au beurre dans une poêle chaude puis l'incorporer à la purée.

Faire des œufs pochés

Dressage

Dans une assiette creuse, poser un grand cercle, le remplir 1/3 de purée de chou, le recouvrir de haddock émietté, puis à nouveau de la purée de chou

Poser un œuf poché

Mathieu CILIONE
LE SECRET à Pornichet



Cassolette d'Escargots au Pied de Cochon, sauce Aigrelette

Désosser un pied de cochon (de chez votre charcutier) en prenant garde de ne pas laisser de petits morceaux d'os. Tailler en petits morceaux d'un demi-centimètre,
Egoutter les escargots en réservant le court bouillon,
Hacher 3 gousses d'ail et une poignée de persil,
Faire réduire de moitié le court bouillon, ajouter le jus d'un demi citron, faire réduire à nouveau,
Ajouter de la crème fraîche liquide et laisser réduire jusqu'au nappage de la cuillère.
Faire revenir au beurre doucement les petits morceaux de pied de cochon, ajouter les escargots puis l'ail et le persil haché, laisser revenir un instant pour bien réchauffer le tout sans le brûler.
Disposer un peu de sauce aigrelette dans le fond de votre assiette ou dans le fond de petites soupières 'tête de lion', recouvrir du mélange pied-escargots.
Vous pouvez décorer avec une petite fondue d'échalote.
Bon appétit.

Christian Burlandy
Espace Escargots
Le Croisic



CHOUX à LA CHANTILLY AU PRALINE

(pour 80 choux, donc diviser par 4)

CRAQUELIN

- 290 g beurre à température
- 360 g cassonade
- 360 g farine
- 2 gousses de vanille grattées

Mettre dans le batteur : beurre, cassonade, vanille et ensuite farine. Ecraser la pâte obtenue (3mm) entre 2 feuilles « guitare » ou papier sulfurisé. Mettre au congélateur

PATE à CHOUX

- 320 g eau
- 320 g lait
- 10 g sucre
- 10 g sel
- 300 g beurre
- 360 g farine
- 640 g œufs (environ 10 œufs) tempérés et mixés

Faire bouillir : lait, eau, sel, sucre, beurre. Puis quand liquide est chaud, mettre la farine et faire « sécher » sur le feu. C'est sec quand la pâte ne colle pas aux doigts.

Mettre dans le robot puis incorporer les œufs mixés.

Faire les choux. Découper, à l'emporte-pièce, le craquelin congelé et mettre sur chaque chou. Cuire au four à 220° environ 10-15'

CHANTILLY

- 15 g gélatine dans eau froide (1 feuille = 2g) pendant 10'
- 25 cl crème à chauffer

Emulsionner au bain-marie

- 300 g praliné
- 600 g chocolat « Giandujas » (chocolat + noisette ou amande...=

Essorer la gélatine, l'incorporer à la crème. Incorporer le tout au chocolat émulsionné.

Monter au batteur 1,750l de crème et l'incorporer au chocolat.

Farcir les choux avec la mousse obtenue

Hervé MICHELS
LA CHAUMIERE DES MARAIS

COQUES à LA CREME DE CHOU ROMANESCO

SABLÉS de Parmesan (à écraser pour obtenir un crumble)

- 100 g farine
- 100 g parmesan râpé
- 100 g beurre pommade
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de piment Espelette
-

Malaxer le tout et mettre en rouleau dans un film pendant ½ h au frais. Tailler des disques et les cuire au four 160° environ 10 à 15'

CREME de CHOU

- 500 g de purée de chou cuit (dans grande quantité d'eau salée chaude puis refroidir dans eau glacée)
- 2 jaunes d'œufs
- 10 g sucre semoule
- 350 g mascarpone
- Fleur de sel et piment Espelette
-

Mélanger sucre + œufs + mascarpone puis purée chou + sel + piment

Faire ouvrir les coques dans un peu de vin blanc

Râper un peu de chou cru

Faire présentation :

Coques + crème de chou + crumble + déco (rondelles betteraves crues, chou cru râpé)

Christophe AUDIC
La Roche-Mathieu à BATZ/MER



COQUILLES ST JACQUES au BEURRE D'ALGUES

Ouvrir les coquilles en laissant la noix accrochée.

Bien les laver et les égoutter 10'.

Les poser sur un lit de gros sel.

Ajouter du beurre d'algues et mettre au four 180° pendant 8 à 10' jusqu'à ce que le beurre devienne noisette.

Xavier CHEVALLIER
Le TERMINUS à La Turballe



EMULSION de POTIMARRON

au SAFRAN de SOPHIE

- 250 g de potimarron
- 250 g de potiron ou butternut
- 250 g d'échalotes
- 0,75 l de jus de volaille
- 25 cl de crème liquide
- 30 pistils de safran de « Brain/Allonnes

Faire infuser le safran dans la crème chaude pendant 10', mixer et réserver

Eplucher et ciseler les échalotes, les faire revenir (blondir) dans du beurre et de l'huile d'olive

Eplucher les cucurbitacées, les faire revenir avec les échalotes 5' puis mouiller avec le jus de volaille jusqu'à hauteur. Laisser cuire pendant 20'.

Verser l'infusion de safran dans la préparation, rectifier l'assaisonnement avec sel et piment d'Espelette, laisser mijoter pendant 5'.

Mixer le tout et verser dans des bols et saupoudrer de quelques filaments de safran.

Déguster bien chaud

Jacky BOUCHER
LE NEPTUNE au Croisic



FILET MIGNON de SANGLIER, FLAN de PLEUROTÉS

- 1 filet mignon de sanglier
- 600 g pleurotes dont 400g pour le flan, le reste pour la déco
- 1 CS baies de genièvre
- 1 oignon
- 20 cl crème
- 2 pommes de terre
- 6 blancs d'œufs

Ciseler ½ oignon et le faire suer dans huile olive.

Effiler 400g de pleurotes et les ajouter à l'oignon, faire suer à chaleur modérée. Quand l'eau est bien « rendue » ajouter 10cl d'eau (pour recouvrir les champignons et laisser cuire doucement)

Eplucher les pommes de terre et faire des billes. Les cuire dans l'eau froide salée, environ 6-7'

Ajouter les parures restantes aux champignons, remettre de l'eau à niveau et laisser cuire environ 12'. Ajouter la crème, mixer et assaisonner. Incorporer les blancs d'œufs et mixer immédiatement. Verser l'appareil obtenu dans des petits moules graissés et cuire au bain marie au four 160° environ 25' (jusqu'à ce qu'ils gonflent)

Faire revenir les 200g de pleurotes restantes.

Sauce

Ciseler ½ oignon très fin et réduire dans 15cl vin rouge tannique avec les baies de genièvre écrasées. Faire réduire comme pour un beurre blanc puis ajouter ½ l de bouillon. Chauffer pour infuser. Filtrer et presser

Cuisson sanglier

Larder avec poitrine fumée et couper des noisettes (environ 50g) ou laisser entier, les ficeler

Dans une poêle huilée, saisir les 4 côtés environ 3-4' chaque puis au four 160° pendant 6-8'. Laisser reposer la viande (autant de temps que de temps de cuisson) avant de couper

Dresser avec une feuille de « Red Chard »

Samuel BLANCHETIERE

LE NEZIL à St Lyphard

Astuce

A défaut de sanglier, prendre un filet mignon de porc



FONDUE de BUTTERNUT à la ROQUETTE,

MOUSSE de CHEVRE, SABLE-CEREALES

SABLE-CEREALES

- 60 g beurre
- ½ cc sucre
- ½ cc sel
- 1 cc sésame
- 1 cc lin

Travailler tous ces éléments et ajouter 1 **œuf**, 100 g **farine** et 1 cc **levure chimique**.

Former un « boudin » et réserver au frais.

Puis couper des rondelles et mettre au four 180° en tournant la plaque si besoin. Quand les sablés sont presque cuits, les couper en bâtonnets et les remettre au four éteint et ouvert

MOUSSE de CHEVRE

Monter 200 g de **crème** avec 1 CC **vinaigre xérès**

Mélanger 125 g de caillé de chèvre ou **chèvre frais** avec 1 CS **huile olive** et l'incorporer petit à petit à la crème montée.

Ciseler très fin ½ **échalote** et des **herbes fraîches** (ciboulette ou autre...)

Assaisonner : sel, poivre, épices...

FONDUE BUTTERNUT

Couper en dés fins 200 g de **butternut**, les assaisonner.

Faire colorer un oignon dans un peu d'huile d'olive, ajouter le butternut et cuire à l'étouffé en gardant le butternut en dés non écrasés.

Ajouter une julienne de **roquette**

DRESSAGE

Dans une verrine : mettre le butternut + une quenelle de mousse de chèvre et piquer un bâtonnet de sablé

Thomas BARREAU
LE CHAUDRON à La Turballe

GATEAU POMMES AMANDES et RICOTTA

- 250g ricotta
- 100g poudre d'amandes
- 3 jaunes œufs
- 3 blancs en neige
- 90 g sucre
- 2 CS farine
- 2 pommes Golden
- 1 poignée d'amandes effilées

Monter les blancs en neige et les mettre au frigo.

Mélanger, au fouet, au fur et à mesure les autres ingrédients ainsi que les pommes coupées en carrés.

Puis ajouter, à la spatule, les blancs à la pâte obtenue.

Beurrer le ou les moules et verser l'appareil et parsemer d'amandes effilées.

Mettre au four à 170° pendant environ 25'

Mathieu CILIONE
LE SECRET à Pornichet



HUITRES CHAUDES au SABAYON SAFRANE

Ouvrir les **huitres** en gardant leur eau. Chauffer cette eau, y pocher les huitres. Dès que l'ébullition reprend, les égoutter toujours en gardant l'eau

Sabayon safrané

Porter à ébullition de la **crème** environ 3-4', ajouter le **safran** et laisser infuser 15' en mettant un film alimentaire dessus. Puis mixer.

Monter un sabayon avec le jus d'huitres, et un peu de fumet, le détendre avec 50g de beurre puis ajouter la crème safranée.

Laver les coquilles d'huitres vides, les disposer sur un lit de gros sel.

Mettre les huitres pochées, le sabayon safrané et enfourner quelques minutes au four.

Jacky BOUCHER
LE NEPTUNE au Croisic

Astuces :

Un **sabayon** est cuit quand le fond de la casserole apparaît en fouettant.

Crème seule : ajouter à la crème safranée, du fumet et du beurre (dans la proportion 50g crème, 25g fumet, 50g beurre)

Cuisson des coquilles : avec de l'huile de pépins de raisins + beurre clarifié (chauffer le beurre, le mettre au frigo. Le lendemain : chauffer légèrement le tour et débarrasser des impuretés en passant le morceau de beurre froid sous l'eau)



LIEU JAUNE CREME aux CEPES

Prendre des morceaux de 130-140g par personne

Les badigeonner avec huile + sel + poivre sur papier sulfurisé et les cuire sur plancha ou poêle côté peau d'abord.

Poêler les cèpes dans huile (noisettes encore meilleur) + beurre aux herbes (bordier) + sel + poivre environ 2' . Pas trop longtemps.

Crème de cèpes :

Cuire échalotes, porto rouge, fond blanc ou volaille, puis cèpes , puis crème et mixer. Laisser infuser 5-10' une badiane

Faire une purée de potiron

Dresser

Ludovic LE FORESTIER
Le MONTAIGU
Domaine de la Bretesche



**LIEU JAUNE MARINE, PUREE POIS CHICHE,
JUS de VOLAILLE RAS-EL-HANOUT,
SEMOULE VEGETALE**

Marinade (valable aussi pour de la viande mais 12h mini)

- 2 CS concentré tomates
- 15 cl huile olive
- 2 gousses ail écrasées
- 4 cl jus citron
- 1 CC paprika
- 1 CC poudre de gingembre
- Sel et poivre

Tailler le lieu jaune en morceaux d'environ 150g, les badigeonner de cette marinade et les laisser pendant environ 15'. Puis les cuire à la poêle avec huile olive 3-4' de chaque côté puis au four 180° environ 7-8'

Purée de pois chiche

- 500 g pois trempés pendant 12h et cuit mini 12h (toujours le même niveau d'eau pour que cela ne soit pas trop salé) Garder l'eau de cuisson pour assouplir la purée
 - 2 poivrons verts coupés en lamelles et les faire suer dans huile olive avec une gousse d'ail en chemise, thym. Puis enlever le thym et l'ail et passer au mixeur avec de la coriandre
- Puis ajouter ¼ citron confit (15g environ) + du piment Espelette + 1CC concentré tomates + les pois chiche cuits égouttés. Ajouter un peu d'eau de cuisson mais pas trop car la purée doit être « moulée »

Jus raz-el-hanout

- 1 oignon émincé dans huile olive, puis
- 1 carotte en brunoise, puis
- 1 poireau émincé, puis
- ½ aubergine en brunoise, puis
- ½ courgette en brunoise,

Laisser le tout suer.

Ajouter environ ½ l de fond de volaille, 1 CC concentré de tomates, 1 CC raz-el-hanout, sel, poivre.
Filtrer et presser (fouler)

Râper du **brocoli et du chou-fleur** et les assaisonner de sel fin

Faire des **petites carottes glacées** (pour déco). Les cuire dans une poêle avec beurre, eau et sucre et recouvrir d'un papier sulfurisé avec un trou.

Jean-Luc PRIER
LE CLOS de MELANIE
à Pontchâteau

MACARONS au FOIE GRAS

Pour 60 donc diviser par 2

- 440 g sucre semoule
- 110 g eau minérale

A chauffer à 119°

- 500 g poudre amande
- 400 g sucre glace

A mélanger et passer au tamis

- 185 g blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

A monter au batteur V3.

Puis couler doucement le sirop de sucre chauffé sur les blancs V3-4 et laisser monter jusqu'à complet refroidissement

Ajouter 165 g blancs d'œufs crus V3 et 50 g poudre de cèpes.

Incorporer avec la maryse, en plusieurs fois, le mélange amande sucre en macaronnant (écraser du centre vers le bord)

Faire les macarons sur PAPIER SULFURISE et taper la plaque, puis laisser « croûter » 15 à 20' avant de mettre au four entre 5 et 7'

Four 130° pour macaron blanc

Four 135° pour macaron coloré

Cuisson Foie Gras (pour 1 Kg)

- 2 cc sel fin
- 1 cc sucre
- ½ cc poivre blanc
- ½ cc mélange 4 épices (ou pain d'épices)

Four 75° au bain marie pendant 20 à 25'

Hervé MICHELS
La Chaumière des Marais à HERBIGNAC



MERINGUE en DOME

BILLES de POIRES CAMELISEES au MIEL

CREMEUX VANILLE à la FEVE TONKA

MERINGUE :

- 250 g blancs
- 400 g sucre semoule
- 50 g sucre semoule
- 10 g féculé de pomme de terre
- 20 g sucre glace

Monter les blancs au batteur puis incorporer petit à petit les 400g de sucre.

Mélanger l'appareil obtenu avec les 50g de sucre et la féculé.

Au dernier moment ajouter le sucre glace.

Cuisson :

Disposer des petites meringues en quinconce avec la poche à douille. Mettre quelques miettes de pistache et cuire dans four ouvert à 130°

CREMEUX :

- ½ l lait
- 100 g sucre
- 4 œufs entiers
- 30 g farine
- 1 gousse vanille

Faire une crème pâtissière, la laisser refroidir. Puis incorporer 200 g de crème liquide montée

POIRES : (Comice ou William)

Faire des billes et les mettre à caraméliser dans du miel avec de la fève Tonka râpée.

Faire cuire le reste des poires, le mixer et le disposer sous le dessert.

Ludovic LE FORESTIER
Le MONTAIGU
Domaine de la Bretesche



MOELLEUX aux POMMES CARMELISEES

Pâte sablée

- 190 g farine
- 90 g sucre glace
- 20 g fécule de pomme de terre

Passer le tout au tamis. Puis ajouter

- 130 g beurre pommade en morceaux, puis
- 1 œuf, puis
- 35 g poudre amandes
- 2 emporte-pièces de 2 tailles différentes

Mettre en boule, filmer et laisser reposer 1h au frigo

Etaler la pâte en 2mm épaisseur et faire des cercles à l'emporte pièce avec le + petit. Cuire au four 170° environ 10'

Crème amandes

- 200 g poudre amande
- 200 g sucre semoule, mélanger et ajouter
- 200 g beurre presque fondu
- 4 œufs, puis ajouter
- 10 cl crème liquide sans fouetter

Filmer et mettre au frigo 1h minimum

Poêler les pommes coupées en morceaux dans beurre et sucre jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées

Prendre l'autre emporte-pièce (le plus grand), le beurrer. Mettre au fond le sablé cuit et, à l'aide de la poche, recouvrir abondamment de crème d'amandes et au four 170° environ 20'

Ajouter une petite poire préalablement cuite dans du jus de myrtilles (facultatif)

Servir chaud. Peut être mis au four 170° pendant 3-4'

Christophe AUDIC
La Roche-Mathieu à Batz/Mer

MOUSSE au CHOCOLAT BLANC et SABLE aux ALGUES

MOUSSE :

- 110 g de crème à chauffer avec
- 160 g de chocolat blanc
-

Puis mettre au frigo minimum 4h, voire une nuit.

Dans le robot, mettre le chocolat et 270g de crème liquide et monter doucement au départ.

Puis mettre dans une poche à douille pour le dressage

SABLE :

- 300 g beurre ½ sel ramolli
- 150 g sucre glace
- 400 g farine tamisée
- 1 CS algue DULSE séchée
- 1 CS algue Laitue de la mer séchée
- Graines de fenouil séchées et écrasées
-

Malaxer le tout et rouler la pâte obtenue dans un film alimentaire (boudin) et mettre au frigo 5 à 6h.

Couper des tranches et cuire

4' dans four à 200°, puis

5' dans four à 180°.

S'il s'agit gros sablés à l'emporte-pièce, enlever l'emporte-pièce à mi-cuisson pour finir de colorer les contours.

François THOREL
LE TY MAD au Croisic



MOUSSELINE de BROCOLIS au BEURRE de BETTERAVES

- 1 brocoli
- Huile de pistaches ou noisettes, ou noix
- Echalotes
- 1 Betterave cuite
- Pistaches
- Vin blanc
- Crème fraîche
- Beurre
- Coquilles St Jacques

Cuire le brocoli dans de l'eau bouillante salée, et le rincer immédiatement dans de l'eau glacée pour garder la couleur. Mixer en ajoutant l'huile de pistaches

Hacher finement les échalotes, les recouvrir avec le vin blanc et réduire (comme pour un beurre blanc) ajouter la crème et réduire à nouveau.

Pendant ce temps, mixer la betterave, la filtrer et l'incorporer aux échalotes puis monter avec le beurre petit à petit

Bien laver et égoutter les bardes des coquilles et les cuire dans une fondue d'oignons

Cuire les St Jacques dans du beurre clarifié

Dresser

Christophe AUDIC
LA ROCHE-MATHIEU à Batz/Mer



NAGE de COQUES, EMULSION AMANDE

DOUCE, SEMOULE d'INFLORESCENCE

Récupérer les sommités d'un **chou-fleur**, les mixer grossièrement et les jeter dans l'eau bouillante salée. Dès reprise de l'ébullition, les égoutter et les refroidir sous l'eau et les « presser ». Au moment du dressage, les réchauffer à la poêle avec un peu de beurre (pour faire le liant) en rectifiant l'assaisonnement.

Emulsion amandes

- 100 g lait
- 100 g crème
- 100 g pâte d'amandes

Mettre à ébullition le liquide, ajouter la pâte d'amandes et mixer V10

Cuire 1kg **coques** marinières. Les décortiquer, prendre 100 g du jus de cuisson et l'ajouter à l'émulsion. Cuire à nouveau et émulsionner.

Dressage :

Tasser le chou-fleur dans un emporte-pièce, ajouter dessus quelques « pousses »

ASTUCE :

Crème de légumes : (la moitié du poids des légumes en lait et l'autre en crème)

400 g de légumes cuits

200 g lait

200 g crème

Porter le tout à ébullition, assaisonner, mixer, filtrer

Pour des féculents ajouter 200 g bouillon de légumes

Frédéric VAILLANT

Le Relais Saint Clair à GUENROUët



PANACOTTA CHOCOLAT BLANC

MENTHE et STREUSEL (pour 4)

PANACOTTA :

- 20 cl crème liquide
- 20 cl lait entier
- 1 cc d'agar-agar
- 150 g chocolat blanc
- 4 à 6 feuilles menthe

Mettre le lait et la crème en casserole avec l'agar-agar et les feuilles de menthe hachées. Faire bouillir et enlever du feu.

Faire fondre le chocolat au bain-marie doucement.

Verser le lait sur le chocolat petit à petit en mélangeant (d'abord le centre) à la spatule

Verser dans les verrines et réserver au frais.

STREUSEL

- 50 g sucre roux
- 50 g poudre d'amandes
- 10 g cacao amer
- 50 g farine
- 50 g beurre salé tempéré
- 1 cs de sésame blond complet

Mélanger ensemble le sucre, la farine, la poudre d'amandes, le cacao et le sésame.

Ajouter petit à petit le beurre en petits dés.

Cuire au four à plat à 180° et remuer à la fourchette de temps en temps jusqu'à bonne coloration.

Avant de servir, émietter le Streusel sur les verrines

Thomas BARREAU
LE CHAUDRON à La Turballe



PIGEONNEAU sur BLINIS PdT

- ½ butternut
- ½ oignon

Faire suer l'oignon dans le beurre puis ajouter le butternut et laisser cuire à couvert sur feu doux. Ajouter 2 tranches de tome de vache en petit dés. Faire fondre et assaisonner (poivre Timut) Etaler entre 2 feuilles de sulfurisé. Mettre au frais puis couper en cercle de la taille des blinis.

Coulis de carottes rouges ou betteraves (vinaigre framboise)

- ½ oignon
- 1 échalote
- 3 carottes
- 1 bonne cuillère de miel
- ½ dl vinaigre de cidre
- 1 CC gingembre frais ou 1 CS si poudre
- ½ l jus d'orange
- ½ l eau

Emincer oignon et échalote puis faire suer dans huile olive

Couper les carottes en 4 (dans la longueur) puis en fines lamelles et les ajouter et laisser suer.

Ajouter le miel et laisser légèrement caraméliser

Ajouter l'eau et le jus d'orange. Laisser cuire doucement, mixer et passer au chinois.

Blinis PdT (bleue d'Artois)

- 85 g purée séchée non assaisonnée
- 3 cl lait
- 8 g levure boulangère
- 1 œuf
- 60 g farine Sarazin

Mélanger purée + farine + œuf

Tiédifier le lait puis levure et ajouter à la purée. Assaisonner et laisser reposer

Dans une poêle avec huile, faire cuire les blinis à l'aide d'une cuillère. Laisser colorer et retourner.

Poser les rondelles de butternut et mettre au four 180° pour faire fondre la tome.

Cuire dans le coulis (avant mixage) du persil racine pour la déco. Le couper en fines lamelles et le faire revenir.

Couper les filets de pigeonneau fumé en fines lamelles et les déposer à la sortie du four avec le persil racine.

Ludovic FAVREL
La Vieille Forge à MESQUER



POTIMARON aux ALGUES avec BONITE FUMEE « MINUTE »

- 3 oignons
- 2 potimarrons coupés en quartier et cuits à la vapeur 45'

Faire revenir les oignons dans du beurre pour faire une « compotée »

Ajouter les potimarrons + sel + poivre

Au dernier moment ajouter des algues fraîches (laitue, nori et cheveux de la mer)

Saisir la bonite dans une poêle huilée

Fumer, si possible, avec une « pipe à fumer »

François THOREL
LE TY MAD au Croisic

Ingrédients

- 4 épis de maïs
- 1 oignon, 2 gousses d'ail, thym
- 30 g de miel d'Alain Rey
- 45 g de vin blanc, 1/2 l de crème liquide
- 400 ml de bouillon de volaille
- 100 g de céleri-rave
- 45 g de blé (Ebly)
- 45 g de poitrine fumée
- 45 g de miel
- Cacahuètes, ciboulette ciselée, sel, beurre et poivre

Préparation du velouté

Cuire les épis pendant 10 min environ. Les refroidir dans l'eau froide puis les égrainer.

Suer au beurre les oignons ciselés avec l'ail haché et le thym, à feu doux sans coloration.

Ajouter les 30 g de miel, porter à ébullition et avant coloration déglacer au vin blanc.

Réduire de moitié et ajouter le bouillon, porter à nouveau à ébullition et incorporer le maïs, cuire environ 15 min, ajouter la crème liquide entière et faire cuire à nouveau 10 min.

Mixer au blender et passer à la passette ou chinois. Assaisonner et réserver.

Préparation de la garniture

Tailler en brunoise le céleri et le cuire en le gardant légèrement croquant. Le refroidir et l'égoutter.

Cuire le blé, le refroidir et l'égoutter.

Tailler la poitrine en tout petits lardons et les faire revenir à sec dans une poêle en les colorant légèrement. Ajouter le céleri-rave, le blé et un peu de miel, déglacé avec un peu d'eau.

Le dressage

Mettre le velouté en assiette. Disposer délicatement le mélange céleri, blé et lardons, parsemer de fleur de sel, ciboulette et cacahuètes concassées. Arroser d'un filet de miel. Servez!

Ingrédients

- 1 poivron rouge haché finement
- 80 g chorizo en petits dés
- 180 g de farine de blé tout usage
- 125 g de semoule fine de maïs
- 2 c. à café de levure
- sel
- 3 jaunes d'œufs
- 230 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile de maïs (ou à défaut, de tournesol)
- 3 blancs d'œufs
- 250 g de maïs en grains
- 200 ml de lait

Préparation

Faites suer le poivron rouge haché dans l'huile et le chorizo, réservez.

Dans un premier bol, mélangez la farine, la semoule de maïs, la levure, et le sel puis réservez.

Dans un deuxième bol, mélangez les jaunes d'œufs, le beurre légèrement fondu et l'huile. Réservez.

Battez les blancs d'œufs en neige dans un autre bol en les serrant bien avec sel.

Faites un puit dans le mélange de poudres et ajoutez-y les liquides. Mélangez bien.

Ajoutez le lait.

Ajoutez les blancs d'œufs et ajoutez dans le mélange. Ajoutez le maïs, le chorizo et les poivrons cuits et mélangez.

Faites cuire dans un moule à gaufres. Servez avec les garnitures.

Gaufres au maïs à la mexicaine, idéales pour un apéritif dinatoire





ST JACQUES à la MOUSSELINE de PANAIS

Purée de Panais

- 1 Kg panais
- 2 oignons moyens ciselés
- 40 cl fond blanc de volaille *
- 40 cl crème liquide

Faire suer les oignons dans 50 g de beurre. Ajouter les panais coupés en dés + sel pendant quelques minutes. Puis verser le fond blanc, attendre ébullition et ajouter la crème.

Laisser cuire (environ 20-25'). Egoutter et passer au blender.

Emulsion d'orange

- 1 l de jus d'orange
- 3 à 4 anis étoilé
- 250 g beurre froid

Laisser réduire jusqu'à obtenir 20 cl. Ajouter d'un coup la moitié du beurre sans dépasser 50-60° puis après le reste.

Cuire les **coquilles** dans une poêle huilée chaude. Puis ajouter du beurre

Dressage :

- Purée en quenelles
- Poser les coquilles sur l'émulsion d'orange

Xavier CHEVALLIER
LE TERMINUS à La Turballe

*Fond blanc : 1 l d'eau + 1 carcasse de poulet. Porter à ébullition.

Ecumer ajouter ½ oignon, ½ carotte, ½ poireau. (Le tout coupé finement) + poivre + sel + laurier + thym. Laisser frémir environ 1h.

Pour rattraper une émulsion : enlever la partie supérieure du beurre. Mettre 1 CC d'eau dans ce qui reste dans la casserole. Emulsionner et remettre la partie enlevée.



ST JACQUES POELEES, COMPOTEE

BOUDIN NOIR, JUS au KERISAC de GLACE

Réduire un verre de **Kerisac de glace** en 2 CS

Ajouter ¼ l de fond de veau + sel

Eplucher ½ **Granny**, la couper en brunoise, la cuire al dente, avec un peu de beurre. Ajouter 200 g de boudin noir nature

Chips :

Tailler les pommes « **rubinette ou reinette** » à la mandoline et les faire sécher au four 80° pendant environ 1h 30

Poêler les **coquilles**, assaisonner

Dressage :

Boudin en quenelle

Coquilles poêlées dessus

Jus de Kerisac

Chips

Frédéric VAILLANT

LE RELAIS SAINT-CLAIR à Guenrouët

Astuces :

Pour faire un fond de veau rapide :

Réduire le jus d'un pot au feu, ajouter de la maïzena



ST JACQUES à la CREME au CIDRE à l'ANDOUILLE

Crème au cidre à l'andouille :

Ciseler 3 échalotes et les mouiller dans du cidre brut et laisser réduire (comme pour un beurre blanc)
Ajouter 15 cl de crème et faire légèrement bouillir.

Couper 3-4 tranches d'andouille de Guéméné en petits dés et les ajouter et chauffer environ 5'

Blinis :

- 250 g farine froment
- 250 g farine sarrasin
- 25 g eau
- 25 g lait
- 100 g beurre fondu
- 1 sachet levure chimique
- 3 œufs (monter les blancs en neige avec un peu de sucre)

Mettre à tiédir l'eau + lait. Verser sur le mélange farine + levure. Ajouter les 3 jaunes et le beurre.

Puis incorporer les blancs. Laisser pousser à température ambiante. Cuire sur poêle huilée et badigeonner d'un peu de beurre une fois retourné.

Chou vert frisé et chou-fleur à cuire à l'eau avec aromates (thym, laurier...)

St Jacques à cuire à la poêle avec huile puis beurre.

Jeter le chou vert cuit dans la poêle ayant servie à la cuisson des coquilles

Dressage :

Mettre les 2 choux, le blini et les coquilles sans oublier d'ajouter de la crème

Guy BOURDIC
TY BOURDIC à Batz/Mer



**ST JACQUES ROTIES aux PIEDS de
MOUTONS, CREMEUX CHOU-FLEUR, SAUCE
au LARD FUME**

Faire revenir dans beurre aux algues (Bordier) et huile olive des échalotes, puis un petit verre de vin blanc. Laisser chauffer et mettre les pieds de mouton grattés avec sel et poivre pendant 4 à 5'

Faire une purée de chou-fleur (eau + sel) mixer avec crème et du Kari-gosse

Badigeonner les St Jacques d'huile et les cuire 2-3' de chaque côté avec sel et poivre.

Crème fumée :

Faire revenir des lardons ou du bacon coupé, 2 échalotes et vin blanc
Laisser bouillir puis crémier, mixer et passer au chinois.

Dresser

Ludovic LE FORESTIER
LE MONTAIGU
Domaine de la Bretesche

Astuces :

Après ouverture des St Jacques les mettre maxi 20' dans de l'eau avec glaçons.

Pour le corail : cuire carotte+oignon+corail+vin blanc+crème puis mixer pour obtenir une petite sauce



TARTE aux POMMES au CHOCOLAT

Pâte sablée

- 120 g beurre
- 90 g sucre glace
- 30 g poudre amande
- 50 g œufs entiers
- 235 g farine T45

Tamiser les poudres, ajouter le beurre bien froid en petits cubes et finir avec l'œuf sans trop travailler. Etaler la pâte et cuire 30' au four à 150/160° jusqu'à obtenir une couleur brun clair. Refroidir
Concasser la pâte et tamiser en gardant la poudre.*

Garder 150 g de pâte cuite. Faire fondre 50 g de chocolat blanc, mélanger et ajouter 35g de beurre pommade. Etaler finement, faire des empreintes et laisser cristalliser au frigo

Onctueux caramel

- 200 g lait
- 8 g sucre
- 6g gélatine en poudre ou feuille
- 340 g chocolat caramel
- 400 g crème froide

Fondre le chocolat 45/50° et le sucre.

Bouillir le lait et ajouter la gélatine. Emulsionner sur le chocolat en 3 fois, ajouter à cette préparation la crème fraîche, mixer dans un pot en hauteur pour éviter les bulles d'air et laisser cristalliser. Filmer « au contact ». Après 12h monter comme une chantilly

Mélange chocolat tempéré

- 200 g jivara (chocolat au lait)
- 70 g jivara

Fondre les 200 g à une température de 40/45°. Ajouter les 70 g et frictionner, jusqu'à 31-34°. Tamiser sur une feuille guitare, laisser cristalliser.

Sirop (4 pommes Granny)

- 500 g eau
- 200 g sucre
- 50 g citron vert

Trancher le citron en gardant les zestes et donner un bouillon avec le reste. Poches les billes de pommes al dente et laisser refroidir dans le sirop jusqu'à utilisation

Chutney de pommes

- 400 g pommes
- 150 g jus de passion ou orange
- 50 g sucre roux
- 6 g gingembre
- 1 bâton de cannelle

Mixer les chutes de pommes

Démarrer le chutney avec les pommes, le gingembre râpé, le bâton de cannelle et 1/3 du jus passion. Après complète absorption ajouter 1/3 puis absorption ajouter le dernier tiers avec le mélange.

*Possibilité de faire un caramel : mettre un poids de sucre identique au poids du reste de poudre de la pâte

Crème anglaise au café

- 250 g crème
- 250 g lait
- 100 g jaune œufs
- 60 g sucre
- 60 g café torréfié

Verser le café encore chaud dans le lait tiède et infuser pendant 10', filtrer. Ajuster le poids de crème. Passer et verser sur les jaunes blanchis. Cuire à la nappe 82/84° passer et utiliser tout de suite.

Crèmeux Guanaja (70 % cacao)

- 125 g crème anglaise
- 46 g chocolat

Fondre le chocolat et émulsionner avec la crème anglaise encore chaude, mixer (entre 35 et 45°)

Frédéric LEHUEDE
CARPE DIEM à La Baule

TARTELETTE AUX POIREAUX à la RICOTTA

- 1 pâte feuilletée
- 1 poireau
- 3 œufs
- 100 ml crème liquide
- 100 g ricotta

Faire revenir le poireau dans du beurre avec ail, thym, sel et poivre. Quand il est saisi, ajouter un fond de vin blanc. Couvrir pour « aller plus vite ». Laisser refroidir cette préparation.

Mélanger les œufs et la crème

Ajouter ricotta, sel et poivre

Étaler la pâte dans un moule à tarte (meilleur dans des moules individuels) étaler la pâte et la percer, mettre les poireaux, puis le mélange œufs-crème-ricotta et mettre au four à 175°-180°

Une fois cuite, les enlever des mini-moules et remettre au four quelques minutes pour bien cuire le dessous.

Ces mini-tartes sont meilleures préparées à l'avance et réchauffées au dernier moment.

Mathieu CILIONE
LE SECRET à Pornichet



TARTINADE de COQUES aux ALGUES

Ouvrir les **coques** en marinière avec beurre, thym, laurier, oignon et romarin

Hacher du **persil** et de la **coriandre**. Ciseler un **oignon** et une **échalote**

Monter comme une mayo 1 CS de **moutarde** + 1 CS **vinaigre blanc** avec de **l'huile de noix**.

Ajouter ensuite les herbes hachées

Hacher les coques et mélanger avec les algues fraîches ou sèches (mélange **Nori, Dulse et salade**)

Incorporer la mayo

Servir sur des **toasts grillés**.

François THOREL
LE TY MAD au Croisic

Astuce :

Une fois cuites, laisser refroidir les coques. Les vider et les remettre dans leur eau de cuisson. Cela évite qu'elles se rétractent