

TOUT PETIT POIS

4 PERSONNES

PETITS POIS 1,6 kg de petits pois / 60 g de crème liquide / 1 cuil. à soupe de gelée pilée / Sel
HUILE DE CIBOULETTE 1 botte de ciboulette / 100 g d'huile d'olive / Sel, poivre du moulin **ŒUFS** 4 œufs **FINITION ET DRESSAGE** 1 barquette de cressonnette / 4 tranches de pain de campagne / Shiso pourpre / Fleur de sel, poivre mignonnette

PETITS POIS

Écosser les petits pois. Passer la moitié à la centrifugeuse. Une fois le jus obtenu, en prélever 300 g, l'assaisonner et chauffer $\frac{1}{2}$ pour faire fondre la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Passer au chinois et couler la gelée dans le fond des assiettes creuses sur une épaisseur de 2 mm. Cuire à l'anglaise l'autre moitié de petits pois dans un grand volume d'eau salée. En rafraîchir la moitié une fois « al dente » et laisser cuire l'autre moitié plus longtemps pour réaliser la purée. Placer les petits pois bien égouttés dans un Blender, ajouter progressivement la crème et la gelée pilée. Laisser tourner quelques minutes afin d'obtenir une purée bien lisse. Assaisonner, passer au tamis et réserver. Ajouter un peu d'eau si la préparation est trop épaisse.

HUILE DE CIBOULETTE

Mixer au Blender la ciboulette grossièrement coupée avec l'huile, puis la passer à travers une passette fine. Séparer les petits pois cuits de leur enveloppe et les assaisonner avec l'huile de ciboulette, du sel et du poivre du moulin.

ŒUFS

Cuire les œufs façon mollet en les plongeant dans une casserole d'eau à 64 °C pendant 40 min. Vérifier la température de l'eau régulièrement à l'aide d'un thermomètre.

FINITION ET DRESSAGE

Couper la cressonnette à la base à l'aide de ciseaux et la laver dans un grand volume d'eau. L'essorer délicatement sur du papier absorbant. Sur la gelée, disposer au centre une cuillère de purée, puis dresser harmonieusement les petits pois écosés autour. Ajouter la cressonnette en forme de nid et déposer 5 feuilles de shiso en forme d'étoile. Au dernier moment, poser délicatement l'œuf mollet chaud sur la purée et l'assaisonner avec une pincée de fleur de sel et de poivre mignonnette. Terminer en ajoutant sur le dessus une tête de shiso et en mettant un cordon d'huile de ciboulette autour de l'assiette. Servir un toast de pain grillé nappé d'huile de ciboulette pour accompagner ce plat.



VERDURE, TENDRES FEUILLES ET DES FLEURS

4 PERSONNES

HARICOTS VERTS 500 g de haricots verts / Sel, poivre du moulin **VINAIGRETTE** 1 cuil. à soupe de moutarde
1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre / 4 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin / Sel, poivre du moulin **FINITION ET DRESSAGE**
8 mini-champignons de Paris / 50 g d'un mélange de jeunes pousses de salade / Fleurs de bleuet / Fleurs de tagette

HARICOTS VERTS

Plonger les haricots équeutés dans de l'eau bouillante salée. Laisser cuire la moitié d'entre eux jusqu'à ce qu'ils aient une texture croquante. Les refroidir dans de l'eau glacée, puis tailler des bâtonnets de 2,5 cm. Réserver les chutes pour le montage. Laisser cuire l'autre moitié des haricots pendant 10 min au total, les refroidir dans de l'eau glacée et les mixer pendant quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Assaisonner.

VINAIGRETTE

Mélanger la moutarde avec le vinaigre de cidre, le sel, le poivre, puis monter à l'huile de pépins de raisin.

FINITION ET DRESSAGE

À l'aide de deux emporte-pièces de 40 et de 30, disposer un peu de purée de haricots verts et placer les bâtonnets dans la partie intérieure du cercle pour réaliser la chartreuse. Dans le creux du cercle, déposer les chutes de haricots verts qui serviront à maintenir le tour de la chartreuse de haricots verts, puis rajouter la purée jusqu'à hauteur des bâtonnets. Tailler les mini-champignons en lamelles et les disposer une à une pour former une fleur sur la chartreuse. Assaisonner le mélange de salades et de fleurs avec la vinaigrette, puis les disposer autour de la chartreuse dans votre assiette. Décorer de fleurs.



AU CŒUR DES TOMATES ET "CERISES-TOMATES"

4 PERSONNES

TARTE À LA TOMATE 1 tomate noire de Crimée / 2 tomates Green Zebra / 1 tomate ananas / 1 tomate cœur-de-bœuf rouge / Basilic / Huile d'olive / Pâte feuilletée **TARTARE DE TOMATES** ½ oignon rouge / 5 g de gingembre / ½ citron vert / Huile d'olive / Sel, poivre du moulin **ROSACE DE TOMATES** 50 g de tomates cerises noires de Crimée / 50 g de tomates cerises jaunes / 50 g de tomates cerises orange / 50 g de tomates cerises rouges **PÂTE À CIGARETTE À LA TOMATE** 20 g de beurre pomade / 20 g de farine / 8 g de poudre de tomate / 20 g de blancs d'œufs **PARFAIT À LA TOMATE** 50 g de jus de tomate / 2,5 g de vinaigre de xérès / 8 g de poudre de tomate / 50 g de crème fouettée / 4 g d'agar-agar / Sel fin, poivre du moulin **GELÉE DE VINAIGRE XIMÉNEZ** 50 g de vinaigre pedro ximénez / 5 feuilles de gélatine / Sel fin, poivre du moulin **FINITION ET DRESSAGE** 8 grosses cerises / Huile d'olive / Tomates cerises / Sel, poivre du moulin

TARTE À LA TOMATE

Mélanger le basilic fraîchement ciselé avec l'huile d'olive. Laver les tomates, enlever les pédoncules et les couper en quatre. Vider l'intérieur, puis enlever délicatement les peaux à cru à l'aide d'un couteau. Monter les tomates en rosaces sur un papier sulfurisé et assaisonner d'huile de basilic. Réserver les parures pour le tartare. Cuire au four à 160 °C pendant 3 min. Tailler 4 ronds de pâte feuilletée de 7 cm de diamètre avant de les cuire à 180 °C pendant 25 min.

TARTARE DE TOMATES

Concasser les parures de tomates et les mélanger avec l'oignon ciselé, les zestes de citron, l'huile d'olive et le gingembre râpé. Assaisonner, puis ajouter les zestes du citron vert. Bien égoutter et cercler à l'aide d'un emporte-pièce uni de 3 cm de diamètre.

ROSACE DE TOMATES

Monder les tomates cerises, puis les tailler en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Les monter en rosaces en alternant les couleurs.

PÂTE À CIGARETTE À LA TOMATE

Dans un cul-de-poule, mélanger le beurre pomade, la farine, la poudre de tomate ainsi que les blancs d'œufs. Étaler finement à la spatule sur une plaque antiadhésive. Cuire au four à 160 °C pendant 5 min.

PARFAIT À LA TOMATE

Chauffer le jus de tomate avec le vinaigre de xérès et la poudre de tomate. Ajouter l'agar-agar. Porter à ébullition pendant 3 min. Laisser refroidir, puis ajouter progressivement la crème fouettée. Placer au congélateur pour obtenir un parfait glacé.

GELÉE DE VINAIGRE XIMÉNEZ

Chauffer le vinaigre avant d'ajouter la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Laisser prendre la gelée, puis la casser avec une fourchette et farcir les cerises.

FINITION ET DRESSAGE

Sur une assiette, disposer la rosace de tomates cerises avec trois petits tartares de tomates. Ajouter des quartiers de tomates cerises assaisonnés de sel, poivre et huile d'olive, ainsi que les cerises taillées en deux et farcies à la gelée de vinaigre. Déposer quelques tuiles cigarettées croustillantes et terminer par le parfait glacé. Servir la tarte chaude de tomates



LA FRAMBOISE ET LA PISTACHE EN GAVOTTE CROUSTILLANTE

10 PERSONNES

GAVOTTES 230 g d'eau / 30 g de beurre / 1 g de sel / 30 g de farine T55 / 60 g de sucre glace / 30 g de blancs d'œufs
BISCUIT À LA PISTACHE 180 g d'œufs entiers / 50 g de sucre semoule / 100 g de beurre / 50 g de pâte de pistaches / 100 g de poudre d'amandes / 45 g de sucre glace **SORBET FRAMBOISE** 100 g d'eau / 50 g de glucose atomisé / 2 g de stabilisateur à sorbet / 500 g de purée de framboises **SIPHON PISTACHE** 300 g de lait / 50 g de pistaches torréfiées / 100 g de crème liquide / 20 g de sucre semoule / 1 feuille de gélatine / 50 g de pâte de pistaches / 2 cartouches de gaz **GELÉE DE FRAMBOISE** 190 g de purée de framboises / 7 g de vinaigre de framboise / 5 g de sucre semoule / 2 g d'agar-agar / 2 feuilles de gélatine **SAUCE FRAMBOISE** 30 g d'eau / 200 g de purée de framboises / 1 g de gomme xanthane / 5 g de sucre glace **FINITION ET DRESSAGE** Framboises / Pistaches de Sicile

GAVOTTES

Porter à ébullition l'eau, le beurre et le sel. Ajouter la farine et le sucre glace, préalablement tamisés, dans l'eau et redonner une ébullition. Refroidir et ajouter les blancs. À l'aide d'un chablon de 22 cm sur 14,5 cm, réaliser des rectangles de gavottes sur une toile Silpat. Cuire au four à 170 °C pendant 5 à 7 min. Les rouler avec un tube triangulaire à la sortie du four. Réserver dans une boîte hermétique.

BISCUIT À LA PISTACHE

Monter les œufs avec le sucre semoule au ruban. Incorporer le beurre pommade et la pâte de pistaches, puis la poudre d'amandes et le sucre glace. Étaler sur une feuille cuisson à 8 mm de hauteur. Cuire au four à 160 °C pendant 8 à 10 min.

SORBET FRAMBOISE

Réaliser un sirop avec l'eau, le glucose et le stabilisateur. Verser sur la purée. Mixer et turbiner. Couler la glace sur le biscuit pistache dans un cadre de 1,5 cm de hauteur.

SIPHON PISTACHE

Porter à ébullition le lait avec les pistaches concassées, puis laisser infuser hors du feu pendant 30 min. Chauffer légèrement la crème avec le sucre pour faire fondre la gélatine et la pâte de pistache. Ajouter au lait chinoisé. Verser dans un siphon et ajouter les cartouches de gaz.

GELÉE DE FRAMBOISE

Chauffer la purée avec le vinaigre, le sucre et l'agar-agar. Porter à ébullition et ajouter la gélatine. Couler sur le marbre assez finement. Tailler des disques de 4 cm avec un trou au centre de 1,8 cm de diamètre (1 par dessert) et des disques de 3 cm avec un trou de 1 cm (2 par dessert)

SAUCE FRAMBOISE

Mixer le tout et réserver au froid.

FINITION ET DRESSAGE

Tailler des rectangles de 14,5 cm sur 1 cm de diamètre de biscuit pistache et sorbet. Couper des quarts de framboises, les déposer sur le sorbet et insérer le tout dans la gavotte. Disposer des ronds de gelée dans l'assiette ainsi que des framboises coupées. Décorer avec des pistaches et une râpée de pistaches de Sicile. Servir le siphon dans une casserole à part et le déposer à la cuillère sur le sommet de la gavotte. Avant dégustation, verser une cuillère de coulis près de la gavotte.



SAUMON FUMÉ AROUND DE LA BETTERAVE PARFUMÉE AU GINGEMBRE

10 PERSONNES

SAUMON FUMÉ 10 tranches de saumon fumé / 1 cl d'huile d'olive citron
POUDRE DE PAIN GRILLÉ AU GINGEMBRE 3 tranches de pain de campagne très grillées /
 3 g de poudre de gingembre / Sel, poivre du moulin **AUTOUR DE LA BETTERAVE** 2 betteraves blanches /
 2 betteraves crapaudines / 1 betterave rouge crue / 1 betterave Chioggia / 1 cl d'huile d'olive citron / 3 l d'huile de friture /
 50 cl de jus de betterave / 6 g d'agar-agar / 5 g de poudre de gingembre / Farine / Sel, poivre du moulin
FINITION ET DRESSAGE 10 tranches de pain séché / 2 germes de gingembre / Germes de betterave / Pousses de mizuna /
 Pousses de moutarde rouge / Sel, poivre du moulin

SAUMON FUMÉ

À l'aide d'un large emporte-pièce, tailler 10 cercles de saumon fumé. Réserver toutes les parures et les couper en dés. Badigeonner très légèrement les cercles de saumon d'huile d'olive citron.

POUDRE DE PAIN GRILLÉ AU GINGEMBRE

Colorer fortement à la salamandre les tranches de pain, avant de les mixer au blender avec la poudre de gingembre, du sel et du poivre.

AUTOUR DE LA BETTERAVE

Éplucher toutes les betteraves. Cuire les betteraves blanches taillées en dés dans une casserole d'eau pendant 1 h environ. Égoutter, mixer, puis monter à l'huile d'olive citron. Assaisonner de sel, poivre et poudre de gingembre. Débarrasser cette purée dans une poche à douille unie. Blanchir les betteraves crapaudines (environ 10 min dans l'eau bouillante salée). Les refroidir avant de les tailler en dés. Porter le jus de betterave à ébullition, ajouter l'agar-agar à frémissements pendant 3 min. Débarrasser dans une plaque en une fine couche et tailler 10 cercles après refroidissement. Couper finement à la mandoline de fines rondelles de betteraves rouge et Chioggia, les fariner, puis les frire à 170 °C. Égoutter et saler en sortie de cuisson.

FINITION ET DRESSAGE

Disposer un cercle de saumon fumé au centre d'une assiette. Mélanger la betterave crapaudine avec les parures de saumon fumé. Dresser un cercle au milieu du saumon et ajouter la gelée. Disposer la purée de betteraves blanches par-dessus, puis 8 points autour. Décorer de chips de betterave, de germes de betterave, de mizuna, de pousses de moutarde rouge, d'une tranche de pain séché et des germes de gingembre émincés.



RIS DE VEAU LAQUÉ AUX AMANDES FRAÎCHES, GIROLLES, BLETTES, QUASI DE VEAU-MI-CUIT AUX CÂPRES-CITRON VERT

10 PERSONNES

RIS DE VEAU 5 noix de ris de veau de 200 g environ chacune / 2 l d'eau / 10 g de sel / 300 g de quasi de veau / 1 cl d'huile d'olive / 10 g de beurre / Sel, poivre du moulin **GIROLLES ET BLETTES** 1 kg de girolles crues / 50 cl de bouillon de veau / 100 g de beurre / 1 pied de blette / Huile d'olive / Sel, poivre du moulin
CONDIMENT CITRON 6 citrons verts / 2 l d'eau / 200 g de sucre semoule **JUS DE VEAU** 10 cl d'huile de pépins de raisin / 10 g de beurre / 1 échalote / 10 cl de bouillon de veau / 10 cl de fond de veau **JUS D'AMANDE** 50 cl de lait d'amande / 20 cl de jus de girolles (cf. ci-dessus) / Sel, poivre du moulin **FINITION ET DRESSAGE** 1 échalote / ¼ de botte de persil / 200 g d'amandes fraîches / 1 citron vert / 160 g de câpres Lilliput frites / Beurre / Sel, poivre du moulin

RIS DE VEAU

Laisser les noix de ris de veau dans de l'eau glacée pendant 1 h pour les rincer. Les blanchir 3 min dans de l'eau frémissante salée. Enlever toutes les parties grasses, puis portionner 10 petites noix de 80 g environ. Parer le quasi de veau, le ficeler comme un rôti et l'assaisonner avant de le colorer sur toutes les faces dans l'huile et le beurre. Assaisonner. Réserver les parures du quasi de veau pour le jus.

GIROLLES ET BLETTES

Préparer les girolles, les laver dans plusieurs bains d'eau froide, les cuire 3 min au bouillon de veau et beurre. Assaisonner légèrement, égoutter et récupérer le jus de cuisson pour le jus d'amande. Tailler le blanc de blette en petits cubes, les poêler à l'huile et assaisonner. Cuire le vert de blette à l'anglaise, émincer après refroidissement.

CONDIMENT CITRON

Laver les citrons, éplucher les zestes, les blanchir 3 fois pour ôter l'acidité. Laver les suprêmes de citron. Réunir le tout avec l'eau et le sucre dans une casserole. Laisser cuire 1 h à petits frémissements, mixer au blender.

JUS DE VEAU

Dans une casserole, colorer les parures de quasi de veau avec huile et beurre. Ajouter l'échalote émincée, mouiller au bouillon de veau. Laisser réduire de moitié, puis mouiller au fond de veau. Laisser réduire jusqu'à la nappe, filtrer, assaisonner.

JUS D'AMANDE

Dans une casserole, chauffer le lait d'amande et le jus de cuisson des girolles. Laisser réduire de moitié, assaisonner.

FINITION ET DRESSAGE

Dans une poêle, cuire les ris de veau en les arrosant bien de beurre. Assaisonner. Égoutter et les napper de jus de veau. Poêler les girolles avec le blanc de blette, l'échalote ciselée, le persil ciselé et le vert de blette. Tailler finement le quasi de veau (déficelé au préalable). Sur une assiette, disposer le tout harmonieusement, ajouter des amandes fraîches sur le ris de veau, le condiment citron vert et des zestes sur le quasi de veau. Terminer avec le jus de veau, le jus d'amandes émulsionné et les câpres frites.



SALADIER DU MOMENT AUX FOIES DE VOLAILLE

4 PERSONNES

SALADE 200 g de salades mélangées (feuille de chêne, frisée, lolo, trévisse) / 3 cuil. à soupe de vinaigre de xérès / 1 cuil. à café de moutarde / 8 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin / Sel
FOIES DE VOLAILLE 400 g de foies de volaille / 250 g d'eau / 50 g de beurre
FINITION ET DRESSAGE 50 g de beurre / Cerfeuil / Ciboulette / Estragon / Persil plat / Sel fin, poivre du moulin

SALADE

Laver et essorer soigneusement les feuilles de salades. Pour la vinaigrette, faire dissoudre le sel dans le vinaigre, ajouter la moutarde et monter avec l'huile de pépins de raisin au fouet.

FOIES DE VOLAILLE

Tailler un quart des foies de volaille en petits morceaux. Bien enlever le fiel. Les faire revenir dans une noix de beurre et laisser cuire pendant 10 min environ après avoir ajouté l'eau. Laisser refroidir. Cuire les foies de volaille restants avec le reste du beurre à feu vif.

FINITION ET DRESSAGE

Assaisonner la salade avec la vinaigrette mélangée aux quarts de foie poêlés. La disposer au centre d'une assiette, déposer les foies poêlés tout autour. Terminer en ajoutant les herbes fraîchement ciselées. Rectifier l'assaisonnement.

