

Cuisine : les recettes de fête de Fredy Girardet

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **27 (1997)**

Heft 12

PDF erstellt am: **19.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les recettes de fête

Pour les lectrices et pour les gourmets de «Générations», Fredy Girardet a choisi trois recettes parmi les centaines qu'il a imaginées au cours de ses 30 ans de carrière. Bonne chance et bon appétit!

Etuvée de moules de bouchots

et petits coquillages au curry et à l'oignon doux

Ingrédients pour 6 personnes:

2 l. de moules de bouchots lavées, 600 g de coques, 60 pétoncles, 3 oignons nouveaux émincés, 2 dl de vin blanc sec, 250 g de beurre, curry Madras, graines de sésame, 50 g de persil plat italien, 18 feuilles de basilic, 12 cure-dents, 1 jaune d'œuf.

Préparation:

Sortez les pétoncles de leur coquille, lavez-les et nettoyez-les, ne garder que les petites noix. – Faire 12 brochettes de 4 pétoncles. Assaisonner de sel, cayenne et curry. Les passer dans la farine puis badigeonner au jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau. Les enrober de graines de sésame, mettre en attente. – Dans un sautoir, mettre

50 g de beurre et faire suer les $\frac{2}{3}$ des oignons émincés. Ajouter les moules, saupoudrez de curry, mouiller avec les 1,5 dl de vin blanc, les cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Les égoutter et les décortiquer en enlevant la coquille supérieure, l'autre partie étant dressée dans l'assiette. Pratiquer de même avec les coques et garder les assiettes au chaud. – Passer le jus des moules au chinois fin, le cuire à feu vif et ajouter le reste du beurre tout en fouettant, puis le restant des oignons. Rectifier l'assaisonnement de poivre du moulin, cayenne et d'un peu de curry ainsi que trois gouttes de jus de citron.

– Assaisonner le restant des pétoncles de sel, cayenne et curry. Dans une poêle, dorer délicatement vos brochettes avec du beurre clarifié, sauter le restant des pétoncles avec ce beurre.

Dressage:

Placer dans l'assiette les pétoncles sautés avec les deux brochettes, napper avec le jus de curry chaque moule et coque. Ajoutez le persil plat concassé et garnissez de 3 feuilles de basilic frit.



Dessert: soufflé

au fruit de la passion

Ingrédients pour 2 personnes:

1,5 dl de jus de fruit de la passion, 2 blancs d'œufs, 1 jaune d'œuf, 70 g de sucre, beurre.

Préparation:

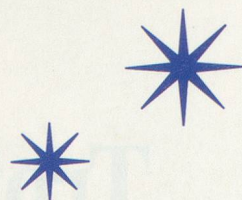
Fouettez le jaune d'œuf avec 35 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. – Battez les blancs avec la moitié du sucre restant jusqu'à consistance moyenne, puis ajoutez le reste du sucre et terminez de les monter en neige pas trop ferme. – Ajoutez 2 cuillérées à soupe de jus de fruit de la passion au mélange jaune d'œuf et sucre, puis incorporez délicatement le tiers des blancs en mélangeant. Ajoutez le reste en soulevant avec la spatule. – Remplissez une timbale à soufflé de 12 cm de diamètre préalablement soigneusement beurrée au pinceau et enfournez pour 12 min. dans un four à 250 degrés. – Pendant la cuisson du soufflé, sucez légèrement le reste du jus de fruit de la passion et chauffez-le au bain-marie, de façon à le tiédir.

Présentation:

Apportez le soufflé dans son moule et la sauce en saucière. Répartissez sur 2 assiettes et entourez chaque part de la moitié du jus.



de Fredy Girardet



Ingrédients

pour 4 personnes:

2 carrés de chevreuil, une petite mirepoix, carottes, céleri, gousse d'ail, 1/2 oignon, queue de persil, branche de thym, 10 baies de genièvre écrasées, 4 feuilles de laurier, 1 dl de bon vin rouge, 5 cl de cognac, 5 cl de porto, 1 dl de crème fraîche, 200 g de beurre, 1 chou frisé, 2 dl de bouillon de poule, 1 oignon moyen, 50 g de fins lardons, 1 c.t. de brunoise de carotte et céleri, 4 petites pommes chasses, 2 céleris pomme, 100 g d'airelles rouges, 20 châtaignes, 3 morceaux de céleri, 6 morceaux de sucre, 1,5 dl de fond de veau.

Préparation:

Préparez les carrés de chevreuil, gardez les parures. Faites chauffer de l'huile dans une rôtissoire et déposez les carrés. Faites-les colorer à four chaud. Après 10 min., ajoutez les parures, la mirepoix et 50 g de beurre. Arrosez pendant 5 min., puis retirez les carrés dans un plat en fonte. Gardez au chaud. Placez votre rôtissoire sur le feu, bien laisser prendre les sucs de cuisson, retirez le corps gras, gardez la mirepoix et déglacez avec le cognac, le porto et le vin rouge. Laissez réduire, détachez complètement les sucs coagulés. Ajoutez la crème, laissez frémir une petite minute, puis passez le tout à l'étamine ou à la passoire très fine. Ajoutez le jus des carrés qui s'est écoulé dans le plat. Donnez un tour de cuisson, rectifiez l'assaisonnement et votre sauce doit être prête.

Garnitures:

Préparation des châtaignes. Entaillez largement toute la partie brune de la coque, en laissant intacte la partie claire. Plongez-les ensuite dans une bassine de grande friture bouillante pendant quelques instants et sortez-les. La coque s'enlève très



Carré de chevreuil rôti

au laurier et poivre frais

facilement et la peau part toute seule en frottant à chaud dans un linge. Dans un sautoir, faites fondre au caramel 6 morceaux de sucre à feu doux. Ajoutez les morceaux de céleri aux châtaignes, mouillez à hauteur avec un peu de fond de veau et volaille et poursuivez la cuisson assez doucement, sans trop remuer, jusqu'à ce que le jus soit bien sirupeux et les châtaignes fondantes. Retirez les morceaux de céleri et gardez les châtaignes en attente dans la casserole. Réchauffez doucement le contenu de la casserole.

Préparation des choux:

Réservez 4 feuilles de chou. Nettoyez le reste du chou, supprimez les premières feuilles et les grosses côtes, émincez en lanières de 3 cm sur 0,5 cm. Emincez l'oignon très

fin et faites suer au beurre. Ajoutez la fine julienne de lardons, la brunoise de carottes et de céleri, puis les choux. Incorporez 1 dl de bouillon de poule, cuire 5 à 10 min. Etalez les belles feuilles de chou, disposez au centre de l'étuvée de chou, puis repliez les feuilles. Posez dans un plat en fonte émaillée, ajoutez 1/2 dl de bouillon de poule. Mettre sur chaque chou une noix de beurre. Braisez-les au four pour qu'ils soient bien fondants.

Préparation du céleri:

Tournez 16 à 20 bâtonnets de céleri. Dans une poêle anti-adhésive, chauffez de l'huile, colorez les céleris 3 à 4 min. de façon à ce qu'ils soient bien tendres et les finir dans un bon jus de viande.

Servir avec un vin de Côte-Rôtie.