

Carlo Crisci : quatre recettes pour les fêtes

Autor(en): **Probst, Jean-Robert**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **38 (2008)**

Heft 12

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827095>

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

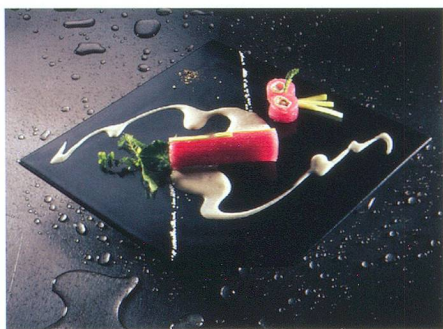
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Carlo Crisci

Quatre recettes pour les fêtes

Dans son grand livre de recettes, Carlo Crisci a choisi quatre spécialités pour mettre de la couleur et des parfums dans vos assiettes. A vos casseroles, Mesdames et Messieurs. Et bon appétit!

Toutes les recettes
sont prévues
pour 4 personnes



Amuse-bouche

Frivolité de thon et lard d'arnad aux huîtres

Ingrédients : 200 g de cœur de filet de thon frais, 100 g de lard blanc, 1 blanc de poireau, 8 huîtres, 1 dl de champagne, 1/2 échalote, 1 champignon de Paris, 0,4 dl d'huile d'olive, 1 cc de jus de truffe, 1 cc de citron confit, 1 cc d'huile de carotte sauvage, fleur de sel, poivre.

Préparation : tailler le thon en fines escalopes en retirant les parties blanches. Ouvrir les huîtres et les ébarber, jeter la première eau, nettoyer les noix et filtrer l'eau, ajouter 1 dl de champagne, porter à ébullition et pocher les noix le temps d'une ébullition, retirer et couper en dés de 5 mm. Réserver.

Mélanger le poireau, les huîtres, le citron confit, l'huile de carotte sauvage, assaisonner de sel et poivre.

Dans un papier cellophane, former un rectangle de thon, recouvrir de lard et garnir d'huîtres en salade, former un cigare et mettre au frais. Déballer du cellophane et servir avec la sauce aux huîtres.

Entrée

Strudel de langoustines à l'huile de carotte sauvage

Ingrédients : 4 langoustines, 1 feuille de strudel, 30 g de beurre, 6 carottes, 10 g de gingembre, 0,4 dl d'huile d'olive, 1 citron vert, huile de carotte sauvage, 1 bâton de cannelle, 1 cc de vinaigre balsamique, pluches de cerfeuil, 1 cc de gingembre en brunoise, 1 piment oiseau, fleur de sel, poivre noir.

Préparation : décortiquer les langoustines. Couper la feuille de strudel en carré. Enduire de beurre les deux côtés. Envelopper les langoustines. Réserver.

Passer 4 carottes à la centrifugeuse. Réduire le jus. Ajouter 10 g de gingembre, émulsionner avec 1 cs d'huile d'olive. Rectifier avec un demi jus de citron et l'huile de carotte sauvage.

Envelopper 2 carottes dans une feuille d'aluminium avec un bâton de cannelle et confire au four à 200 degrés durant une



heure. Refroidir puis couper. Conserver les plus beaux tronçons, les évider et couper le reste en brunoise. Assaisonner avec l'huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre et pluches de cerfeuil, gingembre et piment.

Saler et rôtir les strudels de langoustines. Egoutter, servir avec la sauce carotte et quelques gouttes d'huile de carotte sauvage.

Plat principal

Côte de veau en cocotte lutée parfumée à l'épicéa

Ingrédients: 1,2 kg de côte de veau, 50 g d'écorce d'épicéa en bandes, 2 cc de jus de truffe, 4 échalotes grises, 4 gousses d'ail en chemise, 1 dl de jus de veau, 1 cs d'huile d'olive, 1 racine de benoîte (plante herbacée), 1 zeste d'orange, 1 branche de romarin, 8 bourgeons de sapin. **Pâte à luter:** farine, eau et sel, poivre noir, fleur de sel.

Préparation: rôtir la côte de veau sur la graisse, puis sur toutes ses faces. Réserver. Blanchir l'épicéa et le mettre au fond de la cocotte. Saler et poivrer la côte de veau, la déposer sur l'épicéa. Arroser avec le jus de truffes. Ajouter les échalotes coupées en deux, les gousses d'ail juste fendues, le jus de veau, l'huile d'olive, la benoîte, le zeste d'orange, une petite branche de roma-

rin et les bourgeons de sapin. Refermer la cocotte avec une pâte à luter. Mettre au four env. 55 min. à 250 degrés. Accompagner d'une purée

de rattes ou disposer quelques pommes nouvelles et quelques crosnes dans la cocotte avec la côte de veau avant de luter le couvercle.



Dessert

Chaud-froid de mandarine en gelée de thé

Ingrédients: 4 mandarines, 1 cs de liqueur de mandarine napoléon, 40 g de sucre, 10 g de thé de Noël, 2 cc d'agar-agar (poudre d'algue gélifiante), 3 dl de jus de mandarine, 1 mandarine confite, 20 g de beurre, 1 bâton de citronnelle, 1 morceau de réglisse sauvage, 200 g de glace de benoîte ou glace vanille.

Préparation: retirer les suprêmes (filets) de deux mandarines, les couper en dés, saupoudrer de sucre et de liqueur de mandarine.

Laisser mariner une heure. Infuser le thé dans 2,5 dl d'eau, ajouter le jus de la marinade, filtrer et cuire 2 min. avec 2 cc de sucre et l'agar-agar. Dans des moules à savarin, disposer les suprêmes de mandarines et couvrir de gelée de thé. Placer au frais. Réduire le jus de mandarine de moitié. Ajouter la mandarine confite en dés et mixer. Ajouter 1

cs de mandarine napoléon et 20 g de beurre. Peler 2 mandarines et les couper en deux dans une poêle antiadhésive. Rôtir les demi-mandarines dans le beurre et le sucre. Vers la fin, ajouter la citronnelle et la réglisse pelée et finement ciselée. Servir avec la glace.

