

Cuisine : un menu de fêtes inédit : proposé par Philippe Rochat

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 12

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

Un menu de fêtes inédit

proposé par Philippe Rochat

Philippe Rochat a imaginé quatre recettes spécialement pour les abonnés de *Générations*. Tous les ingrédients proposés existent sur le marché. Bonne chance et bon appétit!

FOIE GRAS D'OIE TRUFFÉ MI-CUIT AU VIEUX MADÈRE



(Pour 4 personnes)

Photos P.-M. Delessert

MIGNONNETTES DE POIVRE ET SEL DE GUÉRANDE

BRIOCHE TOASTÉE AUX RAISINS NOIRS

Ingrédients: Un lobe de foie gras d'oie de 600 à 700 g, 2 cl de porto rouge, 1 cl de vieux madère, 40 g de truffes noires fraîches pelées, 14 g de sel, 2 g de sucre, 2 g de poivre blanc.

Déroulement: Faire dégorger le foie d'oie à l'eau courante durant 30 min. Séparer les deux lobes, puis retirer les nerfs côté intérieur. Poser vos lobes sur une plaque ou un papier sulfurisé, assaisonner avec le porto, le madère, le sel, le sucre et le poivre. Les mettre dans un sac sous vide pour éviter l'oxydation et réserver durant 24 heures au frigo.

Cuisson: Sortir votre foie gras, le cuire à la vapeur à 80 degrés durant

7 min. (40 degrés à cœur). Mettre votre foie gras 15 à 20 min. dans de l'eau glacée. Ouvrir le sac. Poser le foie gras dans un plat et mélanger les 40 g de truffes noires coupées en fines lamelles. Prendre une feuille de papier film, emballer le foie gras truffé comme un saucisson. Réserver 24 heures au frigo.

Service: Couper les tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur, assaisonner le foie gras de gros sel et de mignonnettes de poivre. Servir avec une brioche aux raisins toastée. Accompagner d'un verre de vieux madère, d'un sauternes ou d'un Ermitage flétri.

VAPEUR DE SOLE DE VENDÉE

AUX ÉCREVISSES PATTES ROUGES À L'ÉMULSION DE VIN JAUNE

Ingrédients: 4 soles de 450 g, 20 écrevisses pattes rouges de 60 g ou langoustines 12/15, 200 g de champignons de Paris coupés en brunoise, 40 g d'échalotes hachées, 3 dl de

crème, 80 g de beurre, 2 dl de vin jaune du Jura, 80 g de mirepoix (carotte, céleri, ail, thym, queue de persil, laurier-sauce), citron, sel, poivre de Cayenne, cognac, porto.

Déroulement: retirer les peaux de vos soles, jeter la noire et garder la blanche, que vous rincez à l'eau courante froide pour ôter les parties gluantes. Couper la tête. Avec des



(Pour 4 personnes)

CANETON ROUENNAIS AUX FIGES ET CHÂTAIGNES

JEUNES NAVETS ET CÉLERIS GLACÉS

Ingrédients: 2 canetons mi-sauvages vidés, de 900 g chacun, 1 dl d'huile d'arachide, 8 figes violettes fraîches, 16 figes au porto déjà préparées, 16 navets fanes, 16 petits céleris tournés, 20 châtaignes, 200 g de beurre, vinaigre de xérès, porto rouge et madère, 1 petite mirepoix (carotte, céleri, échalote, queue de persil, ail), 15 g de persil plat, 15 g de cerfeuil, feuilles de laurier, bouillon de légumes ou volaille brun, fond de veau ou de canard, vinaigre balsamique, vinaigre de figue, sel, poivre, sucre.

Pour la farce: 20 g de raisins de Corinthe, 30 g de figes au porto, 20 g de châtaignes bien cuites. Passer le tout au mixer et assaisonner avec du porto, du madère, sel et poivre.

Déroulement: Introduire, entre la chair et la peau des canetons, la farce que vous venez de préparer. Les brider et les assaisonner avec du sel et du poivre à l'intérieur et à l'extérieur.

Dans une sauteuse, préparer un caramel blond avec dix morceaux de sucre. Déglacer avec du bouillon de légumes ou volaille. Ajouter

quelques parures de céleri, une petite feuille de laurier. Verser vos châtaignes décortiquées et mondées. Ajouter du fond brun de façon à recouvrir les châtaignes. Laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Réserver.

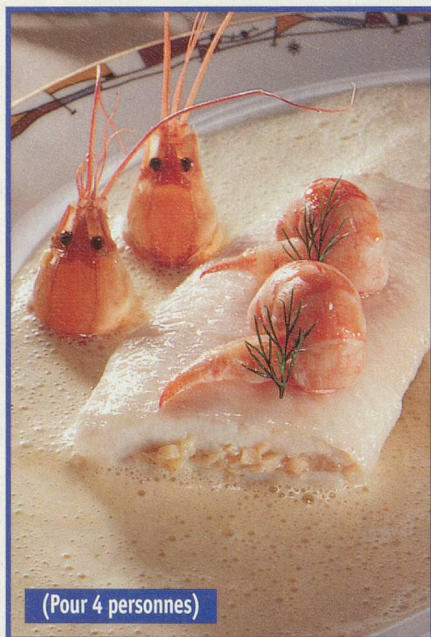
Prendre les figes dans le porto, les égoutter, filtrer le jus, en prendre 2 dl et le laisser réduire. Dans une braisière, rôtir, dans de l'huile d'arachide, les canetons au four à 220 degrés (haut et bas). Prendre soin de bien les colorer 3 min. sur chaque poitrine et 10 min. sur chaque cuisse. Retirer les canetons. Dégraisser votre braisière, ajouter la mirepoix et la laisser blondir dans un peu d'huile. Déglacer avec 2 dl de porto rouge et 1 dl de vinaigre de xérès. Remettre les canetons sur le dos dans la braisière et mouiller à moitié avec du fond brun de veau ou de canard, à moitié avec du bouillon de volaille, au tiers de la hauteur. Arroser sans discontinuer les canetons, jusqu'à l'obtention d'un beau glaçage. Si le fond devient trop réduit, ajouter un

peu d'eau. Compter 30 min. de cuisson (au total 55 min.)

Durant le temps de cuisson des canetons, cuire, dans un peu de fond de volaille les légumes (navets et céleris) séparément, au beurre, avec une échalote piquée d'un petit clou de girofle et d'une demi feuille de laurier. Assaisonner de sel, poivre et d'une pincée de sucre.

Finition: Pour la garniture, couper les figes fraîches en quatre et les rôtir au beurre. Sortir les canetons bien glacés et les placer sur un plat de service, à l'entrée du four. Les laisser reposer le temps de préparer la sauce. Passer la sauce au chinois fin, rectifier l'assaisonnement, év. ajouter un peu d'eau, une cuillère à café de vinaigre balsamique, une cuillère à thé de vinaigre de figes et, si nécessaire, un peu de sel ou de poivre. Parsemer le persil ciselé et le cerfeuil épluché sur les céleris et navets juste avant de servir.

Servi avec les légumes bien chauds (navets, céleris, châtaignes fondantes), décorer le plat avec les figes.



ciseaux, couper les arêtes latérales de chaque côté à fleur des filets. Retirer délicatement l'arête centrale, en faisant une incision sur toute la longueur du côté de la peau noire. Gar-

der la queue, qui servira à maintenir les quatre filets. Réserver au frigo.

Laisser mousser 40 g de beurre dans une petite sauteuse, verser la brunoise de champignons et l'échalote hachée. Faire suer jusqu'à l'obtention d'une duxelle sèche. Assaisonner de sel et poivre. Laisser refroidir une heure au frigo.

Placer la sole côté peau blanche sur un plat, écarter les deux filets supérieurs, assaisonner de sel et poivre, répartir la duxelle de champignons sur toute la surface et refermer les filets. Assaisonner l'autre côté de la sole, badigeonner de beurre et emballer dans un papier film. Réserver au frigo.

Dans un bon court-bouillon de légumes, ébouillanter les écrevisses 5 par 5, env. 2 min. 30, détacher la tête et les pinces. Réserver les têtes et le corail. Décortiquer délicatement la queue et ôter le boyau central.

Chauffer une sauteuse avec 0,5 dl d'huile d'olive. Faire revenir les têtes concassées, ajouter la mirepoix, laisser blondir. Déglacer avec 1 dl de

porto et 0,5 dl de cognac. Flamber, puis mouiller avec 2 dl de vin jaune et laisser réduire de moitié. Ajouter 3 dl de crème, laisser mijoter 4 à 5 min. Passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement en sel, Cayenne, 2 gouttes de jus de citron et réserver.

Cuisson des soles: Placer vos soles sur un plat, mettre à cuire dans un four vapeur à 85 degrés env. 6 min (45 degrés à cœur), les sortir et les laisser tirer 3 à 4 min.

Déballer délicatement les soles, récupérer le jus de cuisson, l'ajouter à la sauce. Placer les soles sur une assiette ou un plat de service, peau blanche en haut. Chauffer la sauce émulsionnée au mixer, ajouter les écrevisses, ainsi que les pinces. Rectifier l'assaisonnement.

Service: Napper la sauce autour de la sole, avec les queues et les pattes des écrevisses bien disposées. Garnir avec des têtes de champignons de Paris tournées et les têtes des écrevisses évidées et lavées.

Si vous servez les soles en plat principal, accompagner d'un riz créole.

FEUILLANTINE DE CHOCOLAT AMER

TUILES AU GRUÉ DE CACAO – SORBET MANDARINE

Ingrédients: Cacao amer en poudre, 45 g de lait, 60 g de crème, 55 g de chocolat amer (70%) coupé en petits cubes, 30 g de beurre, 200 g de sucre, 45 g de grué de cacao, 5 dl de jus de mandarine, les filets de 6 mandarines, 60 g de chocolat au lait, 70 g de praliné, 45 g de feuillantine (chez le pâtissier), liqueur de mandarine Napoléon.

Déroulement: Moelleux à fabriquer la veille: faire bouillir 45 g de lait, verser sur le chocolat amer coupé en petits dés, laisser fondre et mixer le tout pour bien lisser le moelleux. Mouler dans un cadre carré de 10 cm de côté, 2 cm de hauteur ou des petites réglottes et laisser prendre au frigo.

Praliné feuillantine: Fondre 60 g de chocolat au lait, ajouter 70 g de praliné et la feuillantine, étaler à une épaisseur de 0,5 cm sur le moelleux. Réserver au frais.

Tuile au grué: Chauffer le beurre dans une petite casserole avec le

sucré et la crème, ajouter le grué de cacao. Former de petites boules en forme de goutte. En compter 3 à 4 par personne, puis poser ces gouttes couchées sur une plaque Tefal. Les cuire jusqu'à coloration. Réserver à l'abri de l'humidité.

Sorbet mandarine: Râper les zestes de 2-3 mandarines. Ajouter 150 g de sucre dans les 350 g de jus de mandarine. Turbiner à -5 degrés. Réserver au congélateur.

Sauce mandarine: Réaliser un caramel blond avec 50 g de sucre et 20 g d'eau, puis déglacer avec 1 dl de jus de mandarines. Laisser cuire jusqu'à ce que le caramel soit fondu. Verser les filets de mandarines dans la sauce. Parfumer à la liqueur de mandarine Napoléon. Réserver.

Sortir le moelleux au chocolat. Couper 4 bâtonnets de 8 cm sur 2. Saupoudrer avec du cacao amer en poudre.

Service: Placer les bâtonnets sur une assiette. Garnir avec les filets de

mandarine. Servir avec la sauce mandarine et son sorbet. Garnir avec les tuiles au grué.



Photos P.-M. Delessert