

Gastronomie : le menu de fête de Gérard Rabaey

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

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.



■ Pour les fêtes de fin d'année, Gérard Rabaey propose trois recettes tirées de son ouvrage. Elles sont relativement faciles à réaliser. A vos casseroles! Et régalez-vous!

Le menu de fête de Gérard Rabaey

ENTRÉE

Effeillé de cabillaud aux haricots risina

(Recette pour 4 personnes)

Ingrédients: 4 pavés de cabillaud de 40 g (2 cm d'épaisseur), 2 c. s. d'huile d'olive, sel et poivre du moulin. Finition: 3 c. s. d'huile d'olive, 1 c. s. de vinaigre de Xérès, 4 pluches d'aneth, fleur de sel de Guérande. Haricots coco: 50 g de haricot blancs secs risina, 0,5 l de bouillon de volaille, 1 bouquet garni (thym, laurier, queue de persil), sel. Vinaigrette: 20 g de tomates confites en brunoise, 1 c. c. de moutarde, 0,6 dl d'huile d'olive, 0,2 dl de vinaigre de Xérès, 1 c. s. de ciboulette ciselée, sel et poivre du moulin.

Préparation: faire tremper les haricots la veille. Les égoutter et les cuire 40 min. dans le bouillon de volaille avec le bouquet garni. Sa-

ler à mi-cuisson. Vinaigrette: délayer la moutarde avec le sel, le poivre et le vinaigre. Fouetter. Ajouter l'huile d'olive et la ciboulette. Ajouter les haricots égouttés et la brunoise de tomates. Mélanger.

Finition: poser les pavés de cabillaud 10 min. dans un plat huilé. Assaisonner de sel et poivre. Cuire doucement au four préchauffé à 70° C pendant 15-20 min. Dressage: répartir les haricots. Déposer le cabillaud en l'effeuillant. Déglacer avec le vinaigre et l'huile d'olive. Napper le cabillaud. Ajouter quelques grains de fleur de Guérande et une pluche d'aneth.

Boisson: chardonnay

PLAT PRINCIPAL

Pintade fermière en cocotte lutée

(Recette pour 4 personnes)

Ingrédients: 1 pintade fermière de 1,4 kg, vidée et bridée, 50 g de beurre clarifié, 2 c. s. d'huile, sel, poivre du moulin. Pâte à luter: 300 g de farine, 3 dl d'eau, sel, 1 jaune d'œuf. Légumes: 8 carottes parisiennes, 4 navets fanes, 12 oignons grelots, 100 g de céleri branche, 100 g de corne d'abondance, 20 petites pommes de terre, 1 colrave moyen, 12 pièces de marrons pelés. 50 g de gros lardons, 2 dl de fond brun de volaille, 1 gousse d'ail, 1 brindille de thym, sel.

Préparation: peler les carottes, les navets, les oignons, le colrave et le céleri branche.

DESSERT

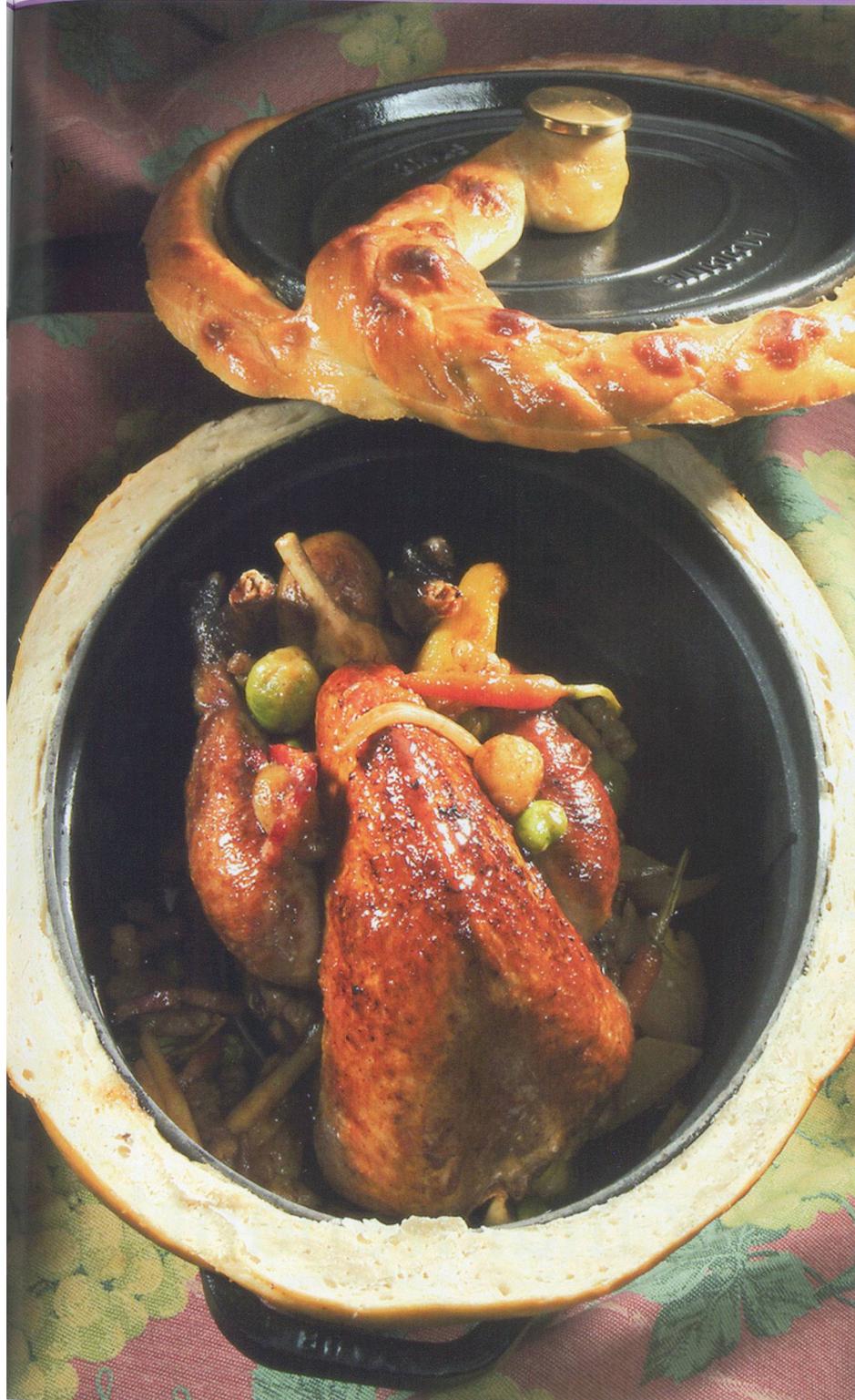
Crêpes soufflées
aux clémentines*(Recette pour 4 personnes)*

Ingrédients: 40 g de farine tamisée, 10 g de sucre, 1 œuf, 1,2 dl de lait, 10 g de beurre noisette, zestes râpés de citron et de clémentine, 1 pincée de sel, 50 g de sucre en morceaux frottés contre l'écorce des clémentines, 200 g de jus de clémentine, 2 jaunes d'œufs, 3 blancs d'œuf, 40 g de sucre, 2 clémentines en quartier, 20 g de pistache.

Préparation: 2 h avant, mélanger la farine, les zestes de citron et de clémentine, le sucre et le sel avec l'œuf entier, délayer avec le lait, ajouter le beurre noisette, passer au chinois et réserver. Confectionner 4 crêpes fines dans une poêle anti-adhésive. Découper à 10 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Coulis de clémentine: réduire le jus avec les morceaux de sucre frottés jusqu'à l'obtention d'un coulis sirupeux. Soufflé: blanchir les jaunes d'œuf au fouet avec 2 c. s. de coulis de clémentine réduit. Monter les blancs d'œuf avec 40 g de sucre. Incorporer 1/3 des blancs d'œuf. Ajouter les 2/3 restants en soulevant avec une spatule. Crêpes: poser les crêpes à plat sur la plaque du four. Garnir chaque crêpe avec l'appareil à soufflé. Replier en deux afin de former un chausson. Lisser le bord avec une spatule. Cuire au four préchauffé à 180° C pendant 3-4 minutes.

Dressage: déposer délicatement une crêpe soufflée sur chaque assiette. Naper de coulis de clémentines tiède. Décorer de quelques quartiers de clémentines. Accompagner d'un sorbet aux clémentines.

Boisson: malvoisie.



Photos P.-M. Delessert/Le Pont des Délices, Gérard Rabaey, Ed, Favre.

Nettoyer les cornes d'abondance et les sécher. Laver les légumes. Couper le colrave en 8 et le céleri en tronçons. Dans un bol, incorporer au batteur la farine et l'eau froide. Réserver.

Finition: dans une grande poêle, colorer la pintade assaisonnée de sel et poivre avec le beurre clarifié et l'huile. Déposer dans une grande cocotte. Faire suer les légumes 5 min., les lardons, les marrons et l'ail. Assaisonner. Poêler les cornes d'abondance à part, saler. Mettre la garniture dans la co-

cotte, autour de la pintade, ajouter le thym. Verser le fond brun de volaille dans la cocotte. Façonner la pâte à luter en un boudin. Fermer hermétiquement le couvercle avec cette pâte. Dorer au jaune d'œuf. Faire chauffer sur une plaque pendant 4-5 min. Mettre la cocotte dans le four préchauffé à 200° C pendant 45-50 min. Après la cuisson, découper la pâte et retirer le couvercle. Découper la pintade. Servir avec la garniture et le jus de cuisson.

Boisson: pinot noir.

