



# ILON SAINT-JACQUES

**LA QUINZAINE DES ARTISANS DU 10 FEVRIER AU 21 FEVRIER**

## **MENU**

Croquette de petits gris de Warnant et pieds de porc, espuma de persil tubéreux

\*\*\*\*\*

Saumon de la maison Dawagne en 2 préparations aux saveurs thaï

**OU**

Parmentier de canard confit, jeunes pousses d'épinards

Ecume de Bertinchamps brune

\*\*\*\*\*

Filet de lapereau, sauce Bertinchamps pamplemousse, légumes du moment, pommes dauphine

**OU**

Selle de canard de la Sauvenière, Réduction du Ry d'Argent, chicon caramélisé, échalotes aux épices, gaufrette de topinambour

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages de la ferme des volées à Saint Gérard

\*\*\*\*\*

Pavlova revisité ( maquée, fruits exotiques )

**OU**

Feuilleté croustillant au chèvre doux de la chèvrerie des Saules, miel et poires, caramel beurre salé

\*\*\*\*\*

Café et pralines de la maison Vanlieff's

**PRIX : 45 euros ( apéritif, vin, eaux servis à discrétion ) 30 euros sans boisson.**

## DOSSIER N°5

- **Croquette de petits gris de Warnant et pieds de porc, espuma de persil tubéreux**

### MISE EN PLACE :

- Cuire les pieds de porc au court-bouillon ( conserver le bouillon après cuisson)
  - Les décortiquer soigneusement et les concasser
  - Concasser les escargots de Warnant grossièrement
  - Hacher finement une échalote et du persil frisé
  - Mélanger le tout
  - Allonger avec du bouillon si nécessaire
  - Verser dans un moule et laisser prendre
  - Portionner et paner à l'anglaise
  - Réserver
- 
- Parer et éplucher le persil tubéreux
  - Réaliser une purée lisse au thermomix en cuisant au bouillon
  - Réserver

### AU SERVICE :

- Prévoir la friteuse sur 170°C
- Passer les croquettes en dernière minute
- Réchauffer la purée de persil tubéreux et mettre en siphon avec 2 cartouches de gaz

Dresser et décorer avec quelques herbes fraîches !

- **Saumon de la maison Dawagne en 2 préparations aux saveurs thaï**

MISE EN PLACE :

- Portionner le saumon confit ( fumé 2 fois ) en cubes réguliers et réserver
- Détailler le saumon fumé doux en cubes pour tartare
  
- Préparer la marinade pour le tartare :
  
- **2 dl de jus de citron vert**
  
- **1 cuillère à café de gingembre râpé**
  
- **2 cuillère à potage de miel liquide**
  
- **1 dl huile de sésame**
  
- **5 dl huile d'olives**
  
- **Sel, poivre**
  
- **1 dl de sauce soja**
  
- **Coriandre ciselée finement**
  
- **Jeunes oignons ciselés finement**

Réserver pour assaisonnement en dernière minute.

- Laver les radis noirs
- Les tailler en lanières fines ( mandoline ou trancheuse ) et réserver sous papier film
  
- Prévoir une réduction de vin blanc, échalotes ciselées très fines, pâte de curry vert ( peu ) , réduire presque à sec
  
- Avant le service, monter cette réduction au beurre frais ( comme un beurre blanc )
  
- Assaisonner sel, poivre et quelques gouttes de jus de citron vert, réserver.

#### AU SERVICE :

- Assaisonner le tartare avec la vinaigrette
- Badigeonner les lanières de radis noir avec cette vinaigrette à l'aide d'un pinceau
- Faire 5 petites roulades de radis farcies de tartare
  
- Tiédir le saumon confit au four ( 120°C)
  
- Réchauffer le beurre blanc aromatisé

Dresser les 5 roulades de tartare sur assiette froide et le saumon confit, accompagné du beurre blanc sur assiette chaude, décorer d'une tuile à l'encre de seiche et sésame et herbes fraîches. Envoyer

- **Parmentier de canard confit, jeunes pousses d'épinards, écume de Bertinchamps brune**

#### MISE EN PLACE :

- Réaliser un écrasé de pommes de terre ( pdt à chair ferme )
- Effiloche les cuisses de canard confites
- Monter le parmentier en emporte-pièce
- Réserver
  
- Préparer la sauce Bertinchamps brune :
  
- Faire tomber à brun 2 oignons émincés
  
- Saupoudrer de cassonade et caraméliser
  
- Déglacer avec la bière, réduire de moitié et mouiller avec 5 dl de glace de veau et un bouquet garni
  
- Réduire légèrement, crémier et rectifier l'assaisonnement
  
- Réserver

- Prévoir des pickels d'oignons rouges
- Prévoir une vinaigrette :
- 2dl de vinaigre de framboises
- 8 dl d'huiles d'olives
- Sel et poivre

#### AU SERVICE :

- Réchauffer les parmentiers au four ( 120°C comme le saumon )
- Réchauffer la sauce et l'émulsionner au bamix pour faire mousser
- Assaisonner la salade de pousses d'épinards avec la vinaigrette ( attention, bien mélanger la vinaigrette qui est non émulsionnée avant de verser sur les pousses)

Dresser le parmentier au centre, la sauce mousseuse autour et la salade de pousses d'épinards au-dessus du parmentier.

Agrémenter de pickels d'oignons rouges et d'herbes fraîches.

- **Filet de lapereau, sauce Bertinchamps pamplemousse, légumes du moment, pommes dauphine**

#### MISE EN PLACE :

- Habiller les filets de lapereau
- Préparer l'appareil à pommes dauphine ( voir dossiers précédents )
- Prévoir les légumes ( salsifis glacés, carottes fanes glacées, cubes de betteraves chioggia glacés )
- Prévoir une purée de dressage ( céleri rave )
- Prévoir segments de pamplemousse rose, les caraméliser ( plaque beurrée, sucrer, salamandre)
- Juste avant le service, réaliser la sauce Bertinchamps pamplemousse ( sauce mousseline avec bertinchamps réduite, jaunes d'œufs, beurre clarifié et jus de pamplemousse, sel et poivre )

#### AU SERVICE :

- Assaisonner les filets de lapereau et les huiler très légèrement
- Cuire au grill bien chaud ( attention la cuisson est rapide )
- Réchauffer les légumes, la purée de dressage, cuire les pommes dauphines
  
- Dresser et décorer de quelques herbes fraîches et segments de pamplemousse caramélisés

- **Selle de canard de la Sauvenière, Réduction du Ry d'Argent, chicon caramélisé, échalotes aux épices, gaufrette de topinambour**

#### MISE EN PLACE :

- Découper les selles de canard
- Braiser les chicons ( très peu d'eau pour conserver le goût )
- Préparer les gaufres de topinambour ( voir recette gaufre de pomme de terre dossier précédent et remplacer les pommes de terre par les topinambour)
- Confire les échalotes ( éplucher les échalotes et les laisser entières, les mettre en plat à sauter avec du beurre, du sucre, des épices cannelle, anis étoilé, cardamome et thym, couvrir à  $\frac{3}{4}$  de vin rouge et laisser confire à feu doux)
- Prévoir une purée de dressage ( carottes )
- Prévoir des chips de carottes
- Prévoir la sauce vin rouge ( voir syllabus sauce de réduction vigneronne)

#### AU SERVICE :

- Assaisonner et saisir les selles de canard, passer au four quelques minutes et laisser reposer au-dessus du fourneau avec papier alu
- Caraméliser les chicons au beurre et sucre
- Réchauffer la purée de dressage, les échalotes confites et les gaufres de topinambour et la sauce

Dresser et décorer d'herbes fraîches et chips de carottes

- **Pavlova revisité ( maquée, fruits exotiques )**

MISE EN PLACE :

- Réaliser des dômes de meringues française et les faire sécher au four
  
- Réaliser une base de biscuits sablé :
- **Ingrédients :**
- - 100 gr de sucre S2
- - 200 gr de beurre doux ou demi-sel en pommade
- - 300 gr de farine tamisée
- - 1 cuillère à potage de sucre vanillé
- **Procédé :**
- - Sabler le beurre en pommade avec la farine tamisée
- - Incorporer le sucre S2 et le sucre vanillé en fraisant correctement
- - Laisser reposer 20 minutes au frais
- - Soit abaisser et découper à l'emporte-pièce rond
- - Plaquer et cuire environ 10 minutes à 150°C.
  
- Sucre la maquée fraîche avec S2
  
- Préparer un coulis gélifié de fruits de la passion ( 1 kg de pulpe de passion et 1 kg de sucre gélifiant, 4 feuilles de gélatine trempée préalablement à l'eau froide )  
Chauffer la purée de passion et le sucre gélifiant et laisser bouillir 4 minutes, ajouter la gélatine trempée et essorée, mélanger, débarrasser et refroidir.
  
- Préparer un coulis d'ananas ( pulpe et sirop de sucre )

Dresser :

Fond de biscuit sablé, garni de gel de passion

Insert maquée sucrée, recouvert du dôme en meringue

Coulis d'ananas, feuille de menthe

- **Feuilleté croustillant au chèvre doux de la chèvrerie des Saules, miel et poires, caramel beurre salé**

MISE EN PLACE :

- Détailler des rectangles de pâte feuilletée de 4cm/12cm, les dorer et saupoudrer de sucre S2.
- Les déposer dans le fer à gaufres et cuire
  
- Préparer la farce au chèvre frais :
  - 500 gr de chèvre frais
  - 500 gr de mascarpone
  - 500 gr de crème battue
  - Sucre fin ( au goût )
  
- Eplucher, tailler en brunoise les poires
  
- Cuire au beurre et miel et caraméliser légèrement, réserver

Réaliser un caramel au beurre salé :

- 480 gr S2
- 240 gr de beurre salé
- 5 dl crème fraîche liquide

Chauffer le sucre jusqu'à obtention d'un caramel blond, déglacer avec la crème liquide préalablement chauffée, ajouter en fin le beurre salé.

Débarrasser et conserver au frais

Dresser 2 bandes de feuilletage croustillantes, farcies de crème au chèvre et poires caramélisées, accompagner du caramel au beurre salé et décorer d'une feuille de menthe fraîche.

## COMMANDES POUR LA QUINZAINES ARTISANS

PRODUCTEUR	PRODUITS	DATE LIVRAISON	QUANTITE	REMARQUES
Escargotière de Warnant	Petits gris Maxima court-bouillon	7/2	6 bocaux de 48	
Brasserie Bertinchamps	Bertinchamps pamplemousse, Bertinchamps Brune		1 bac de chaque	Commandé Delsart et déjà reçu !
Domaine du Ry d'Argent	Cuvée Nell, Brin de Paille, La Source	6/2	24 de chaque	
Ferme de la sauvenière	Cuisse de canard confite, selle de canard sur os	6/2, 13/2, 19/2	30 cuisses confites, 15 selles canard sur os	
Ferme des Volées	Fromages frais aromatisés, beurre salé, maquée nature	7/2, 14/2	9 fromage de chaque sortes, 5 kg de beurre, 3 kg de maquée	
Chocolaterie Vanlieff's	Pralines mélangées	7/2	600 pièces	
Maison Dawagne	Saumon fumé entier non tranché, pavé saumon mi-cuit	7/2	30 pavés mi-cuit, 6 saumon fumé non tranché	
Chêvrerie des Saules	Chèvre frais nature , camembert de chèvre	7/2	3 kg de chèvre frais nature, 6 camembert de chèvre	

Marchandises autres :

- Pieds de porc
- Persil tubéreux
- Citron vert
- Coriandre
- Huile sésame
- Sauce soja
- Miel liquide
- Pâte de curry vert
- Radis noir
- Gingembre

- Jeunes oignons
- Encre de seiche
- Oignons rouges
- Jeunes pousses d'épinards
- Vinaigre de framboises
- Filets de lapereau
- Salsifis
- Betteraves chioggia
- Carottes fanes
- Pamplemousse roses
- Topinambour
- Chicons
- Echalotes longues
- Anis étoilé
- Céleri rave
- Poires
- Pâte feuilletée
- Purée fruits de la passion
- Sucre gélifiant
- Mascarpone
- Feuille de menthe
- Persil plat
- Groseilles rouges