



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 | |
| Chèvrerie 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