



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- Lentilles : 700 gr
- Carottes : 100 gr
- Oignon : 100 gr
- Céleri : 100 gr
- Echalote ciselée : 100 gr
- Persil haché : 20 gr

Pour la vinaigrette

- Vinaigre balsamique blanc : 100 gr
- Huile Olive : 200 gr
- Moutarde moût de raisin : 50 gr

DÉROULÉ

- Cuire les lentilles départ eau froide avec une garniture aromatique (carotte, oignon, morceau de céleri entier)
- Saler aux trois quarts
- Finir la cuisson des lentilles puis décanter les légumes, les lentilles et le bouillon séparément
- Réaliser une vinaigrette avec la moutarde au mout de raisin
- Tailler les légumes de cuisson en brunoise
- Coller le jus de cuisson légèrement réduit à l'agar-agar (4gr/L) couler dans une plaque et laisser prendre
- Hacher la gelée au robot en petits morceaux
- Mélanger les lentilles, les légumes, la vinaigrette au moût de raisin, des échalotes ciselées, du persil haché et la gelée hachée





INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 1 volaille pour 4
- 1 fond d'artichaud pour 2 personnes

Pour la recette du bouillon de barigoule :

- Huile Olive : 40 gr
- Fenouil : 70 gr
- Carottes : 100 gr
- Champignon de Paris : 100 gr
- Céleri branche : 50 gr
- Gousses ail : 2 pcs / 14 gr
- Sel : 4 gr
- Thym : 1 branche
- Vin blanc : 300 gr
- Fond blanc : 500 gr
- Eau : 400 gr
- Fenouil graines : 2 gr
- Badiane : 1 gr
- Coriandre graines : 2 gr
- Gros sel : 3 gr

FICHE TECHNIQUE PLAT

Volaille de champagne sauce Albufera, artichauts et légumes en barigoule

DÉROULÉ

- Désosser les volailles
- Lancer un fond blanc avec les carcasses
- Pocher les cuisses et les blancs dans le fond blanc
- Faire réduire le bouillon après cuisson (bien réduit presque demi-glace)
- Lier la demi-glace au roux pour faire un velouté Crémier le velouté et monter au beurre de piment d'espelette (et foie gras en option)
- Ajouter un trait de madère et jus de citron
- Pour la garniture réaliser un bouillon de barigoule (CF recette ci dessous)
- En faisant roussir l'ail dans l'huile d'olive, puis faire rissoler (presque frit) les légumes taillés en mirepoix
- Déglacer au vin blanc, laisser réduire puis ajouter fond blanc, eau et épices dans une gaz
- Cuire pendant 30 minutes puis laisser infuser à couvert durant 15 minutes
- Passer au chinois et garder les légumes de côté
- Tourner les Artichauts puis les cuire dans le bouillon
- Une fois les artichaut cuits rajouter les légumes du bouillon





FICHE TECHNIQUE DESSERT

Pomme façon tatin

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 16 pommes
- 220 gr de caramel par plaque

Pour le caramel :

- Sucre : 200 gr
- Beurre : 20 gr

DÉROULÉ

- Tailler les pommes en lamelles
- Réaliser un caramel au beurre et mettre au fond du bac gastronome
- Remplir les bacs gastronome avec les lamelles de pommes
- Badigeonner d'huile d'olive
- Cuire 45 minutes à 180°C
- Mettre une plaque à trous par dessus les pommes pour les presser
- Puis recuire 45 minutes
- Servir tiède avec un peu de crème double par dessus

