

Tartare de Saint-Jacques, espuma de maïs et pop-corn croustillant - Cyrille Doraphé

Ingrédients pour 4 personnes

12 noix de Saint-Jacques
60 g de grains de maïs bio + 40 g pour l'espuma
2 oignons rouges bio
30 g de tomates séchées
1 citron vert
5 cl d'huile d'algues
Sel, poivre
2 gousses de vanille
50 g de pop-corn

Préparation :

Réaliser le tartare de Saint-Jacques :

Ouvrir les coquilles et prélever les noix, bien les rincer, les tailler en cubes
Ciseler les oignons rouges, tailler les tomates séchées en brunoise
Rincer les grains de maïs, zester le citron vert et extraire son jus
Gratter la gousse de vanille dans l'huile d'algues
Incorporer tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement

Espuma de maïs

Mixer 40 g de maïs avec 20 g de crème, saler, poivrer, passer au chinois étamine, gazer deux fois au syphon, conserver au frais

Réalisation du Pop-corn

Réaliser un caramel à sec 150g de sucre, 50g de glucose, décuire au vinaigre balsamique de pomme, incorporer le pop-corn, réserver dans un endroit sec.

Dresser le tartare de Saint-Jacques, en déposant délicatement l'espuma de maïs et décorer de pop corn

Tarte fine de bulots, concassé de tomates et pesto de carottes - Eric Cauvin

Ingrédients pour 6 personnes

200g de pâte feuilletée
1.5 kg de bulots
1 carotte, 1 branche de céleri, 1 oignon blanc, poivre mignonette, eau
1 oignon rouge
5 tomates
1 bouquet garni, 1 gousse d'ail
12 cl de vin blanc sec
2 cl d'huile d'olive
15 g de sucre en poudre
sel fin, piment d'Espelette
100 g de fane de carottes
30 g de parmesan Parmigiano Reggiano
30 g de poudre d'amande
1 gousse d'ail
20 cl d'huile d'olive
Sel fin
Un bouquet de roquette

Préparation :

Préchauffer le four à 200 °C, cuire la pâte feuilletée détaillée en cercles, entre deux feuilles de papier cuisson durant 20 à 25 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Laisser les bulots tremper dans l'eau claire et fraîche durant 1 h en changeant régulièrement l'eau, puis les brosser au niveau de l'opercule.

Éplucher la carotte et l'oignon. Les tailler, ainsi que le céleri, en gros cubes de 2 cm d'épaisseur.

Mettre l'ensemble des légumes dans une casserole, ajouter le bouquet garni ainsi que le sel et le poivre et faire bouillir l'ensemble. Une fois à ébullition, laisser cuire le bouillon de légumes durant 30 min à petits frémissements. Passer ensuite le bouillon au chinois.

Faire bouillir le bouillon de légumes et ajouter les bulots crus, cuire 30 min, puis les égoutter et les débarrasser sur une plaque. Décortiquer les bulots.

Ciseler finement l'oignon rouge. Monder les tomates, les couper en 4 afin de retirer le cœur, puis les tailler en dés. Éplucher l'ail, le couper en deux et le dégermer.

Faire suer l'oignon dans un filet d'huile d'olive avec une pincée de sel, ajouter ensuite l'ail. Déglacer avec le vin blanc et le laisser réduire, puis ajouter les tomates taillées avec le sel et le sucre. Laisser la concassée cuire à feu doux durant une trentaine de minutes, jusqu'à ce que tout le liquide se soit évaporé et que les tomates commencent à accrocher au fond de la casserole. Enlever alors les aromates, ajouter le piment d'Espelette et réserver.

Dans un blender, mixer les fanes de carotte, l'amande, le parmesan et l'ail. Ajouter l'huile jusqu'à obtenir une sauce. Saler

Dans une assiette, disposer un cercle de pâte feuilletée. Prendre un cercle de diamètre inférieur à celui de la pâte et le déposer sur celle-ci, puis le remplir de concassée de tomates. Disposer ensuite les bulots harmonieusement et ajouter des feuilles de roquette fraîches pour donner du volume. Sur le côté de la tarte, dresser une larme de pesto de roquette et servir.

Feuillantine de Bulots de Granville à la crème de Neufchâtel

- Jacques Collet

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de bulots de la Baie de Granville

Aromatique pour court bouillon : 1 carotte, 1 oignon, 1 gousse d'ail, Thym, 1 feuille de laurier. Vin Blanc, Vinaigre, Sel fin, Gros Sel, Poivre en grains, Piment d'Espelette

1 cœur de Neufchâtel AOP

1 échalote

1 pomme granny Smith

4 triangles de feuilletage cuits

50 cl de crème d'Isigny

50 g de beurre d'Isigny

5 cl de pommeau de Normandie

Préparation :

Dégorger les bulots dans de l'eau très salée, laver dans plusieurs eaux

Préparer d'avance un court bouillon classique avec garniture aromatique : oignon, carotte, 1 gousse d'ail écrasée, thym Laurier et assaisonnement.

Le truc du chef : (Gros sel, poivre en grains, piment d'Espelette. Le porter à ébullition et cuire une vingtaine de minutes. Le refroidir, puis y plonger les bulots, les cuire une vingtaine de minutes maximum. (Attention, plus vous les cuirez, plus ils seront caoutchouteux). Refroidir dans le bouillon.

Décoquiller les bulots, enlever les intestins et les couper en morceaux.

Ciseler l'échalote, couper la pomme en brunoise, suer l'échalote au beurre, ajouter les bulots, la pomme, le pommeau, la crème de Neufchâtel, cuire 5 min et rectifier l'assaisonnement.

Chauffer les feuilletés, les ouvrir en deux, les dresser sur assiettes chaude

Les garnir avec la préparation et remettre le couvercle de feuilletage. Y ajouter quelques fines herbes fraîches.

Une coquille de bulot avec une branche de thym frais et une feuille de laurier frais à l'intérieur pour présentation

Filets de Congre nacrés, soupe froide au safran de Bréhal et blinis – Cyril Guillaumin

Ingrédients pour 4 personnes :

Blinis :

200ml de lait
100ml de crème
4g de levure
1 œuf
50g farine de sarrasin
50g farine de blé
PM sel / sucre

Crème safranée :

100g crème d'Isigny, piment de Cayenne, Safran de Bréhal

Soupe de poisson :

Filet de queue de congre
3 carottes
1 oignon
1 branche de céleri
3 tomates
50g beurre
farine
feuille de laurier, clou de girofle, baie de genièvre, poivre mignonette, piment oiseau.

Descriptif

Découper la queue du congre et la réserver, lever les filets de la partie supérieure du congre, les mettre en saumure (1 litre d'eau et 100g de gros sel) 3h30 puis rincer à l'eau claire et sécher en torchon quelques heures.

Réaliser la soupe de congre : faire suer la garniture aromatique puis ajouter les morceaux de poissons préalablement farinés, laisser colorer, bien décoller de la casserole, ajouter la tomate, laisser réduire puis déglacer au calvados, mouiller à hauteur et laisser mijoter à feu doux 2h puis mixer le tout finement.

Tailler les filets en rectangle identiques de 12 cm par 3 cm, les superposer et réaliser une ballotine bien serrée dans du film alimentaire, porter de l'eau à ébullition attendre 8min et plonger les ballotines dans l'eau pendant 7min. Réserver au frais

Diluer la levure boulangère dans le mélange crème et lait (tiède), mélanger les farines, le sucre et le sel dans un récipient creux, rassembler les ingrédients puis ajouter le jaune d'œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, laisser reposer 1h, puis incorporer le blanc d'œuf monté. Cuire à la poêle à blinis.

Dresser le blinis dans une assiette creuse, déposer des tranches de ballotine de congre, déposer la soupe de congre autour du blinis et y déposer un cordon de crème safranée

Tournedos de St-Jacques au chorizo, fondue de poivrons - Stéphane Launay

Ingrédients pour 8 mini pièces

Noix de St-Jacques	4 pce
Vert de poireau	1 pce
Beurre	20 gr
Cure dents	8 pce
Chorizo	20 gr
Poivron jaune	1/4 pce
Poivron orange	1/4 pce
Vinaigre balsamique	1trait
Sel fin	PM

Descriptif

Pocher le vert de poireau à l'anglaise, refroidir.

Retirer le nerf et le corail des St-Jacques. Détailler le vert de poireau en bandelettes proportionnelles au rayon de la noix. Enrouler ces dernières autour de la noix et maintenir à l'aide d'un cure dent.

Eplucher et évider les poivrons. Emincer finement et sauter avec une noix de beurre. Une fois fondant, ajouter un trait de balsamique. Rectifier l'assaisonnement.

Détailler le chorizo en petits cubes d'environ 2 mm de côté. Sauter dans une poêle chaude, sans matière grasse. Retirer le chorizo, ajouter une noix de beurre et sauter rapidement les tournedos.

Disposer un peu de poivron dans une verrine, puis les tournedos de St-Jacques et terminer avec le chorizo. Déguster.

Tempura moules/chorizo, sauce Cocktail - Stéphane Launay

Ingrédients pour 8 mini pièces

Moules	300g
Vin blanc	½ dl
Persil	PM
Chorizo	50g
Cure dents	8 pce
Mayonnaise	2 cuil. à soupe
Ketchup	¾ cuil. à soupe
Sauce soja	2 traits
Tabasco	PM
Œuf	1pce
Farine	100g
Eau glacée	1.5dl
Sel	PM

Descriptif

Gratter et ôter le byssus des moules, bien les laver. Porter le vin blanc à ébullition, ajouter les moules et le persil, couvrir et cuire à feu fort. Refroidir les moules et les décoquiller.

Retirer la peau du chorizo et détailler en cubes de 1 à 1.5 cm de côté.

Monter les brochettes en intercalent un dès de chorizo entre 2 moules.

Réaliser l'appareil tempura en mélangeant l'œuf avec l'eau et le sel. Incorporer petit à petit à la farine.

Passer les brochettes dans l'appareil tempura et frire à 180°C.

Mélanger la mayonnaise avec le ketchup, la sauce soja et 2 gouttes de Tabasco.

Mouiller avec le pommeau, réduire, ajouter la crème et les cubes de camembert.

Dresser et déguster.

Sucettes de seiches au bacon et sésame - Stéphane Launay

Ingrédients pour 8 mini pièces

Seiches	1/2 pce
Fines tranches de poitrine fumée	4 pce
Graines de sésame	PM
Cure-dent	8 pce
Beurre	10 gr

Descriptif

Détailler la seiche en 8 morceaux.

Couper la poitrine en deux dans le sens de la largeur et envelopper les morceaux de seiche.

Piquer avec un cure-dent pour maintenir le tout.

Paner une face avec le sésame et sauter au beurre.

Dresser et déguster.

Rillettes de maquereau au gingembre - Stéphane Launay

Ingrédients pour 8 mini pièces

Maquereau de 250g	1 pce
Beurre	50g
Crème fraîche	50g
Coriandre	PM
Echalotes	20g
Jus de citron vert	PM
Pain boule	2 tranches
Gingembre confit	PM

Descriptif

Lever les filets de maquereau et les cuire à la vapeur ou pochés. Refroidir, ôter la peau et effiloche la chair.

Ajouter le beurre pommade, la crème, les échalotes ciselées finement et la coriandre hachée. Terminer avec un peu de jus de citron et vérifier l'assaisonnement.

Griller les tranches de pain, les détailler en 4 morceaux égaux. Disposer par dessus les rillettes et terminer avec quelques petits morceaux de gingembre.

Dresser et déguster.

Penne aux olivettes - Stéphane Launay

Ingrédients pour 4 personnes

Olivette	32 pce
Penne	240 gr
Courgette	180 gr
Tomate confite	15 pce
Aneth	PM
Parmesan	PM
Huile d'olive	PM

Descriptif

Détailler la courgette en petits bâtonnets de 30 x 3 mm. Les sauter à l'huile, leur ajouter les tomates confites émincées finement et l'aneth hachée.

Porter de l'eau salée à ébullition et y cuire les penne. Les rajouter à la préparation précédente.

Détailler en morceaux les olivettes et les assaisonner. Sauter rapidement à l'huile d'olive et mélanger avec la base.

Garnir les verrines avec les penne et terminer avec des copeaux de parmesan.

Crevette à la noix de coco, purée de patate douce - Stéphane Launay

Ingrédients pour 8 mini pièces

Crevettes roses crues	8 pce
Noix de coco râpée	40g
Chapelure blanche	20g
5 épices chinoises	2 pincées
Citron vert	1/8 pce
Blancs d'œufs	1 pce
Huile de tournesol	PM
Patate douce	200g
Crème liquide	env. 30g

Descriptif

Eplucher les patates douces, détailler en morceaux réguliers et cuire à l'anglaise. Egoutter et passer au moulin à légumes. Terminer avec la crème et rectifier l'assaisonnement.

Zester finement le citron vert et hacher fin. Mélanger avec la chapelure, noix de coco et 5 épices.

Battre les blancs juste mousseux.

Passer les crevettes dans les blancs, puis dans le premier mélange.

Sauter les crevettes.

Dresser et déguster.

Crèmeux de camembert et bulots aux noisettes - Stéphane Launay

Ingrédients pour 4 personnes

Bulots	1.2kg
Camembert	120g
Carotte	200g
Oignon	100g
Pommeau	3cl
Beurre	20g
Persil plat	1/4 botte
Crème liquide	1dl
Noisettes épluchées	60g
4 épices poudre	PM

Descriptif

Décortiquer et concasser les bulots.

Eplucher, tailler en petits cubes les carottes et oignons. Suer au beurre, ajouter le persil haché, les bulots et une pincée de 4 épices.

Mouiller avec le pommeau, réduire, ajouter la crème et les cubes de camembert.

Dresser dans des verrines et recouvrir de noisettes grillées concassées.

Refroidir et déguster.

Filet de Tacaud à la baie des cômes, Texture de choux fleurs parfumé à l'amande de prune, fumet d'arrête émulsionnée a la sauge – Vincent Vidal

Ingrédients pour 4 personnes

Pièces de tacaud	5
Camembert	120g
Carotte	2
Oignon	1
Gousses d'ail	3
Choix fleurs	2
Beurre doux	50g
Eau	2L
Huile amande de prune	50g
Baie de cômes	3g

Descriptif

Vider et nettoyer le tacaud, lever les filets et desarretter.

Récupérer les arêtes, les rincer puis les couper en morceaux sans la tête.

Faire revenir les oignons, l'ail et carotte coupés en paysanne, ajouter les arrêtes puis mouiller avec l'eau, laisser réduire de moitié puis passer au chinois étamine.

Dans une petite casserole ajouter le fumet, la sauge puis ajouter la crème et une noix de beurre doux, assaisonner et émulsionner.

Préparer et couper les choux en gros cube gardé des fleurettes pour la présentation dans l'assiette, les cuire dans une eau bouillante et salé, cuire 15 à 20 minutes répété l'opération avec les fleurette durant 10 à 13min puis refroidir, égoutter au maximum les cubes puis les mixer avec l'huile d'amande de prune et assaisonner.

Dans un four avec un bac d'eau dans le fond cuire les filets de tacaud à 120°C durant 6-9min, le poisson doit être cuit en restant souple. A la sortie assaisonner sel et baie des cômes au moulin à poivre.

Dans une assiette plate disposer une quenelle de mousseline de choux fleur, 2 fleurettes assaisonnées sel et baies des cômes à chaque extrémité de la quenelle, disposer sur le côté le filet de tacaud et ajouter l'émulsion de fumet.

