



Royal de moules / Espuma de Princesse Amandine

Cocottes et Bouchons / Vernon (27)
Christophe Bouvet 02 32 64 10 44

Pour 4 personnes

500 g de moules
500 g de pommes de terre Amandine
20 cl de crème
10 cl de bouillon de légumes
10 cl de lait

4 œufs
1 échalote ciselée
20 g de beurre
20 cl de vin blanc
1 gousse d'ail hachée
1 branche de thym
Sel et poivre

Les moules

Faire suer l'échalote ; ajouter ail et thym.
Ajouter les moules et le vin blanc.
Bien mélanger et cuire à couvert pendant 5/10 minutes.
Éplucher les moules cuites.
Garder 50 g de moules à part. Mixer le reste.
Passer le jus de cuisson à l'étamine et ajouter les œufs entiers.
Ajouter progressivement la crème et le lait. Vérifier l'assaisonnement.
Mélanger ensuite aux moules mixées.
Verser la préparation dans des verrines ou ramequins.
Filmer individuellement et cuire au bain-marie 25 minutes à 100/110°.

L'espuma

Faire cuire en cocotte les pommes de terre Amandine épluchées.
Après cuisson, les écraser pour en faire une purée très fine.
Ajouter la crème, le lait et le bouillon de légumes.
Assaisonner et passer au chinois de façon à avoir un liquide bien lisse.
Garnir un siphon à moyen avec le liquide. Gazer avec 2 cartouches et conserver au bain-marie tiède.

Le dressage

Quand le royal de moules est cuit (légèrement tremblotant), le parsemer de moules décortiquées. Ajouter dessus l'espuma.
Décorer de quelques feuilles de cerfeuil.
Manger chaud.





Truite Comtesse du Barry

Le Madeleine / Verneuil (27)
Denis Chevalier 02 32 37 91 81

Pour 6 personnes

6 filets de truite
2 choux fleurs
3 échalotes
1 bouquet garni
500 g de beurre

300 g de pommes de terre Charlotte
1 litre de crème liquide
50 g de farine
2 œufs
2 cuillères à soupe huile de colza
Sel et poivre

Découper la truite en pavés.

Faire colorer les pavés dans l'huile de colza

Cuire les pommes de terre.

Ecraser les pommes de terre en purée. Ajouter 300 g de beurre et les 2 œufs.

Réserver quelques fleurs de choux fleurs crus pour la décoration.

Cuire le reste des choux fleurs dans de l'eau. Une fois cuits, les sortir de l'eau et ajouter la crème préalablement chauffée. Ajouter 200 g de beurre. Mixer le tout. Vous venez de réaliser la crème Comtesse du Barry (crème + choux fleurs).

Réchauffer la purée au beurre à feu doux.

La dresser dans l'assiette.

Napper de crème Comtesse du Barry.

Déposer le pavé de truite.

Mettre quelques fleurs de choux fleurs par-dessus.





Le Trianon

Le Vol au Vent / Chambray (27)
Philippe Faron 02 32 36 70 05

Pour 10 personnes

Dacquoise

3 blancs d'œufs
125 g de sucre
45 g de poudre
d'amandes
45 g de poudre de
noisettes
20 g de maïzena

Croustillant praline

100 g de praline
100g de chocolat
80 g de pailleté
feuilletine
50 g de pralin

3 jaunes d'œuf
30 g de sucre
15 cl de lait
40 cl de crème liquide
6 g de gélatine

Décoration

Billes de chocolat
Poudre de cacao

Dacquoise

Monter les blancs en neige, puis ajouter les poudres d'amandes, de noisettes et la maïzena. Mélanger à la maryse. Dresser sur un papier à la forme du moule utilisé, et cuire une dizaine de minutes à 180 °.

Croustillant praline

Faire fondre le chocolat et la praline.
Ajouter le pailleté feuilletine et le pralin. Réserver

Mousse chocolat

Faire chauffer le lait avec la gélatine.
Dans une casserole, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Verser le lait sur cette préparation puis cuire comme une crème anglaise.
Mettre les 200 g de chocolat dans la crème anglaise chaude. Laisser refroidir
Monter la crème liquide et l'ajouter au mélange chocolat refroidi.

Montage de l'entremet

Mettre la dacquoise dans le fond du moule.
Verser le croustillant praliné et l'étaler en le pressant sur la dacquoise.
Ajouter la mousse au chocolat.
Saupoudrer de cacao et de billes de chocolat.





Royal de foies blonds écrevisses

**Entre terre et Mer / Honfleur (14)
Stéphane Levesque 02 31 89 70 60**

Pour 40 verrines

1 kg de foies blonds de volaille
350 g de crème double
35 cl de lait
6 œufs entiers
6 jaunes d'œufs

16 g de sel
6 g de poivre
4 épices
40 écrevisses (vivantes)

Royal de foies

Faire bouillir la crème et le lait, incorporer les foies et mixer le tous hors du feu.

Laissez refroidir puis incorporer les œufs. Mixer, puis répartir dans des moules.

Cuire à 85° au bain-marie pendant 35 minutes.

Laisser tiédir.

Écrevisses

Châtrer les écrevisses (supprimer l'intestin, qui contient le sable, la vase et les résidus) puis les cuire 5 minutes au court-bouillon.

Décortiquer les queues puis les poser sur les verrines de Royal de foies blonds.

Déguster à température.





Sandre poché sauce Henri IV

**Entre terre et Mer / Honfleur (14)
Stéphane Levesque 02 31 89 70 60**

Pour 40 verrines

2 kg de sandre
6 jaunes d'œufs
6 échalotes
300 g de beurre (clarifié)

25 cl de vin blanc
20 g de vinaigre d'alcool
1 botte de cerfeuil
1 botte d'estragon
200 g de fond de veau beurré

Le sandre

Faire lever les filets de sandre par votre poissonnier, enlever les arrêtes.

Détailler les filets en fines aiguillettes.

Les pocher à la dernière minute dans un court-bouillon bien assaisonné.

La béarnaise

Ciseler les échalotes.

Démarrer la béarnaise en cuisson en faisant réduire le vin blanc et le vinaigre avec les échalotes.

Après réduction des 3/4 de la sauce, ajouter une goutte d'eau puis les jaunes d'œuf à feu doux. Remuer sans discontinuer jusqu'à obtenir un sabayon stable.

Hors du feu, incorporer le beurre clarifié puis les herbes hachées .

Pour finir la béarnaise, ajouter 200 g de jus de viande beurré.



Champignonnière de Versailles Sauce mousseline

**La Maison du Chef Normand /
Saint-Philbert-des-Champs(14)
Élisabeth Tirel 02 31 64 86 10**

Pour 4 personnes

Pâte brisée

250 g de farine
125 g de beurre
1 œuf
Papier sulfurisé
Haricots secs

Sel fin / poivre
500 g de mélange de
champignons de
saison
2 échalotes
50 g de beurre

Sauce mousseline

Persil, herbes
2 jaunes d'œuf
100g de beurre clarifié
1 citron
1 cuillère à soupe de
crème

Pâte brisée

Tamiser la farine. Ajouter le sel. Incorporer le beurre mou à la farine. Mélanger. Incorporer l'œuf et constituer la pâte.

Laisser reposer la pâte au frigo avec un linge humide 30 mn environ.

Étaler la pâte et fonder dans des moules à tartelette beurrés.

Piquer la pâte. Poser du papier sulfurisé et des haricots secs pour éviter que la pâte lève à la cuisson. Cuire environ 15 mn à 180°C (th.6.)

Champignons

Brosser ou laver les champignons. Ciseler les échalotes.

Saisir les champignons une première fois à la poêle au beurre. Égoutter.

Saisir une deuxième fois en y incorporant les échalotes ciselées et les herbes.

Sauce hollandaise

Dans une casserole, mettre les jaunes d'œufs et le jus d'un demi-citron.

Faire monter en sabayon avec un fouet sur le feu sans que ce soit trop chaud, en enlevant la casserole de temps à autre, ou au bain-marie.

Quand la préparation est assez épaisse, ajouter hors du feu le beurre mou en petits morceaux ou clarifié. Crémier.

Dresser l'ensemble en mettant les champignons dans la tartelette chaude et un filet de sauce mousseline tout autour.





Bouchée de la reine et sa poudre noisette

**La Maison du Chef Normand /
Saint-Philbert-des-Champs14)
Élisabeth Tirel 02 31 64 86 10**

Pour 4 personnes

Compotée

500 g de pommes
50 g de sucre
1 noix de beurre
Vanille
4 blancs d'œufs

Crumble

Sel fin
100 g de farine
60 g de poudre de
noisettes

Compote

Éplucher les pommes et les couper en morceaux. Les cuire dans une casserole avec un peu d'eau. Ajouter le sucre, la vanille et le beurre en fin de cuisson. Mixer. Laisser refroidir.

Réserver 4 bonnes cuillères à soupe.

Pâte à crumble

Mélanger la farine, le sucre, la poudre de noisette et le beurre.

Étaler la pâte sur une plaque entre 2 papiers sulfurisés.

Mettre au four à 180°C (th 6) pendant 10mn.

Laisser refroidir.

Casser la pâte.

Blancs en neige et montage

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporer les 4 cuillères à soupe de compote réservées.

Dresser l'ensemble dans des verrines ,en commençant par le crumble puis la mousse de pomme. Déguster.





Brouet royal de canard

**CFAIE du Val de Reuil /
Val de Reuil (27)
Bastien Mare 02 32 09 33 77**

Pour 4 personnes

60 g de graisse de
canard ou de porc
4 cuisses de canard
confites

2 oignons
1/4 de persil plat
1/4 de sauge fraîche
1/2 litre de vin blanc
200 g de verjus (jus
acide)

Safran
30 gde gingembre frais
2 à 3 g de maniguette
(poivre de Guinée)
6 jaunes d'œufs.

Émincer les oignons, le persil plat et la sauge.

Désosser les cuisses de canard confites en faisant des morceaux d'environ 3 à 4 cm.

Dans une cocotte, faites blondir les oignons dans la graisse de canard ou dans du saindoux. Ajouter les morceaux de canard, le persil, et les feuilles de sauge hachées. Ajouter le vin blanc sans trop attendre, avec un peu d'eau.

Broyer la maniguette dans un mortier.

Hacher finement le gingembre frais, puis ajouter l'ensemble dans la préparation. Ajouter le verjus.

Laisser frémir la préparation environ 10 minutes.

Ajouter le safran moulu.

Laisser cuire à nouveau 5 minutes.

Séparer le jus de cuisson de sa garniture à l'aide d'un chinois. Ajouter les jaunes d'œufs dans le jus de cuisson en fouettant sur le feu pendant quelques minutes afin d'obtenir une bonne consistance, mais sans frémissement.

Disposer la garniture dans des assiettes ou un plat, puis napper de sauce.





Chaudin de chou vert au verjus et pommes château

**CFAIE du Val de Reuil /
Val de Reuil (27)
Bastien Mare 02 32 09 33 77**

Pour 4 personnes

80 g de saindoux

1 chou vert

2 oignons

1/2 litre de verjus ou vin
muscadet sève et Maine.

2 c à café de gingembre

600 g de chaudin de

porc (saucisse se
rapprochant de la taille
boudin blanc)

1/2 de fond de volaille
ou bouillon de légumes)

80 g de miel

4 c à soupe de
mie de pain

12 pommes de terres à
chair ferme

6 jaunes d'œufs

Safran, sel, poivre

Couper en fines lamelles le chou vert et les oignons.

Détailler en morceaux le chaudin de porc (environ 5 à 6 cm de long).

Les faire revenir doucement dans une cocotte avec le saindoux et le miel pendant 2 minutes. Retirer les morceaux de chaudin.

Ajouter les oignons émincés et le chou-vert. Laisser cuire doucement environ 10 minutes.

Rajouter le chaudin de porc au-dessus. Déglacer avec le vin blanc ou le verjus, et porter à fine ébullition

Ajouter le fond de volaille. Laisser cuire tout doucement environ 20 minutes.

Pendant ce temps, broyer ou mixer en même temps le gingembre, la mie de pain, le safran et le poivre. Ajouter ce mélange en fin de cuisson.

Pour terminer la recette, verser les 6 jaunes d'œufs dans la préparation en remuant sans cesse.

Pour réaliser des pommes château, éplucher les pommes de terre et leur donner la forme d'un petit œuf à l'aide d'un petit couteau. Les saisir dans une poêle jusqu'à coloration, puis ajouter un peu de gros sel au-dessus. Terminer la cuisson au four à 180°.

Attention : ne pas reporter à ébullition le chaudin après avoir ajouté les jaunes d'œufs.





Millefeuille de la reine

L'Authentique
Évreux / 13, rue du Général-Leclerc
02 27 34 88 13

Pour 4 personnes

Galettes de blé noir

200g de farine de blé noir
20 g de farine de froment
type 55
1 c à c de fleur de sel
1 c à s de miel liquide
60 cl d'eau
Huile de tournesol (pour la
cuisson)

Foie gras poêlé

4 escalopes de foie gras
d'environ 30 g

Bouchée à la reine

200 g de ris de veau
75 cl de bouillon de volaille
100 g de crème fraîche
entière liquide
60 g de beurre
3 à s de farine

Duxelle de champignons

300 g de champignons de
paris (pieds coupés)
100 g de lard fumé
70 g de beurre doux
1 c à s de pulpe d'ail
1 échalote ou 2 petites
30 g de persil frisé
½ c à c de poudre de thym
Sel, poivre, piment

12 galettes de blé noir

Mélanger les ingrédients dans un saladier avec un fouet. Sur feu chaud, graisser une crêpière ou une poêle avec un peu d'huile. À l'aide d'une louche, former une galette de 15 cm. Réaliser une douzaine de galettes. Les mettre au frais, recouvertes d'un torchon.

Foie gras poêlé

Cuire les escalopes de foie gras dans une poêle chaude, 2 mn de chaque côté. Réserver.

Duxelle de champignons

Couper les champignons en petits cubes, ciseler l'échalote, couper finement le lard fumé, et hacher le persil. Faire fondre le tout dans une poêle chaude en ajoutant la pulpe d'ail. Mélanger. Laisser colorer légèrement. Eteindre le feu ; ajouter sel, poivre .

Bouchée à la reine

Retirer attentivement la pellicule des ris de veau et les couper en dés. Faire fondre 20 g de beurre dans une poêle et y mettre les ris de veau jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Réserver.

Faire fondre 40 g de beurre dans un faitout et ajouter la farine. Remuer jusqu'à la formation d'une pâte (roux blond). Mouiller avec le bouillon de volaille et laisser épaissir. Ajouter les ris de veau, puis la crème. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 10 minutes. Saler, poivrer. Réserver.

Dressage du millefeuille de la reine

Faire chauffer le four à 200 degrés.

Sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, disposer une galette recouverte de la duxelle de champignons. Recouvrir d'une autre galette.

Ajouter la garniture au ris de veau.

Recouvrir d'une autre galette.

Ajouter une tranche de foie gras.

Faire 4 millefeuilles. Mettre au four les 4 millefeuilles pendant environ 4 minutes.

Accompagner d'une petite salade verte.