

ENTRÉE

Le poireau dans tous ses états



ingrédients

Huile de poireau

- 400 gr d'huile de pépins de raisin
- 200 gr de vert de poireau

Chips de radicules

- Radicules (racines) de poireau

Poireau confit

- 200 gr (\pm 1 unité) de blanc de poireau
- 60 gr de beurre

Pickles de poireau

- 1 blanc de poireau
- 300 gr d'eau
- 200 gr de vinaigre de sushi
- 100 gr de sucre





Le poireau dans tous ses états



procédé

Huile de poireau

- Blanchir dans une eau bouillante salée le vert de poireau pour l'attendrir
- Mettre le vert de poireau égoutté et l'huile dans un mixer
- Mixer fortement pendant 10 minutes puis filtrer

Chips de radicelles

- Faire frire les radicelles (racines) de poireau dans une huile bien chaude durant 30 secondes

Poireau confit

- Tronçonner le blanc de poireau à la taille voulue puis le couper en 2 dans le sens de la longueur
- Le disposer dans un plat allant au four puis ajouter le beurre
- Cuire 15 minutes à 180°

Pickles de poireau

- Faire bouillir le vinaigre, l'eau et le sucre
- Emincer le blanc de poireau
- Verser le liquide encore chaud sur le poireau émincé et laisser refroidir
- Laisser macérer au moins une heure au réfrigérateur

PLAT

Filet de poulet aux saveurs d'hiver et d'aujourd'hui



ingrédients

Poulet à la sriracha cuit à juste température (pour 5 pcs)

- 5 Filets de poulet
- 80 gr de beurre
- 40 gr de miel
- 80 gr de sauce sriracha
- 1 citron vert
- Coriandre (quantité souhaitée)

Kimchi rouge du Chef Sang-Hoon Degeimbre (pour un bocal d'1 litre)**

- 1 demi chou chinois
- 100 g de sel
- 1 litre d'eau
- 1 tronçon de 5 cm de daikon
- 1 demi carotte
- 1 pièce cébettes
- 1 demi oignon
- 1 quart pomme
- 1 quart poire
- 2 gousses d'ail
- 1 càc de gingembre
- 1 càc de gochugaru



PLAT



Filet de poulet aux saveurs d'hiver et d'aujourd'hui



ingrédients

Mousseline de topinambour

- 500 g de topinambour
- 1/2 l de lait
- Un peu de crème

Chips de peau de topinambour

- Les peaux des topinambours

Choux de Bruxelles poêlés

- 500 g de choux de Bruxelles
- 1 noix de beurre

PLAT



Filet de poulet aux saveurs d'hiver et d'aujourd'hui



procédé

Poulet cuit à juste température

- Avec le thermoplongeur, préchauffer un bain à 58°
- Dans un bol, mélanger le miel, la sriracha, le jus de citron vert et la coriandre séchée
- Dans des sacs réutilisables adaptés à la juste température, introduire les filets de poulets et le beurre en morceaux
- Y ajouter la sauce et secouer pour recouvrir tout le poulet
- Cuire au moins 1h à 60°

Kimchi rouge du Chef Sang-Hoon Degeimbre (pour un bocal d'1 litre)**

Chou chinois

- Retirer les feuilles de choux abimées, bien laver et faire une entaille dans la base du chou
- Séparer en deux et plonger les choux dans la saumure faite avec l'eau et le sel (pendant 1 heure si le chou est très frais, 3h si le chou est très dur)

PLAT



Filet de poulet aux saveurs d'hiver et d'aujourd'hui



procédé

Kimchi rouge du Chef Sang-Hoon Degeimbre (pour un bocal d'1 litre) - suite**

Farce

- Préparer les condiments en coupant le daikon en julienne fine et mettre dans un grand saladier
- Couper les cébettes en biseaux fins et ajouter au saladier
- Tailler les carottes en julienne et émincer l'oignon
- Peler et laver le gingembre et l'ail
- Hacher finement et ajouter au saladier
- Gratter la pomme et la poire (microplane) dans le saladier
- Ajouter le piment et bien mélanger

Assemblage et mise en bocal

- Egoutter les demi choux
- Insérer entre chaque feuille une portion du mélange
- Tenir fermement les choux d'une main et le rouler sur lui-même
- Tasser les choux dans un bocal

PLAT

Filet de poulet aux saveurs d'hiver et d'aujourd'hui



procédé

Kimchi rouge du Chef Sang-Hoon Degeimbre (pour un bocal d'1 litre) - suite et fin**

Conservation

- Fermer le bocal et le conserver à température ambiante pour lancer la fermentation
- Le laisser ainsi 10 jours puis le garder au réfrigérateur à 3 degrés

Mousseline de topinambour

- Cuire les topinambours dans du lait, les égoutter et mixer
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème

Chips de peau de topinambour

- Brosser les topinambours puis les éplucher
- Les badigeonner d'huile d'olive
- Les saupoudrer de sel et de poivre
- Mettre au four à 200° durant 10 - 15 minutes
- Laisser refroidir une ou deux minutes avant de déguster



PLAT

Filet de poulet aux saveurs d'hiver et d'aujourd'hui



procédé

Choux de Bruxelles poêlés

- Pré-cuire les choux à l'anglaise (eau bouillante salée)
- Les couper en deux dans le sens de la longueur une fois égouttés et finir la cuisson à la poêle avec une noix de beurre



DESSERT

Bûche chocolat-betterave



ingrédients

Sablé

- 125 g de beurre doux
- 60 g de jaunes d'œufs (soit 3 jaunes d'œufs)
- 125 g de sucre semoule
- 1 g de fleur de sel
- 175 g de farine type 55
- 10 g de levure chimique

Ganache montée au chocolat noir

- 100 gr de chocolat
- 250 gr de crème

Insert à la betterave

- 2 betteraves
- 1 feuille de gélatine

Tuiles de grué de cacao

- 20 gr de farine
- 20 gr d'eau
- 40 gr de grué de cacao
- 70 gr de sucre impalpable
- 20 gr de beurre



DESSERT

Bûche chocolat-betterave



ingrédients

Glaçage

- 40 gr d'eau
- 100 gr de sucre
- 100 gr de glucose
- 100 gr de chocolat blanc
- 50 gr de lait concentré
- 3 feuilles de gélatine



DESSERT

Bûche chocolat-betterave



procédé

Sablé

- Travailler le beurre à la spatule afin de le rendre pommade
- Dans le bol d'un batteur muni du fouet, monter les jaunes d'œufs avec le sucre et la fleur de sel
- Ajouter le beurre pommade et laisser monter le mélange
- Pendant ce temps, tamiser la farine avec la levure chimique
- Mettre la feuille sur la tête du robot puis incorporer les poudres tamisées au mélange précédent
- Arrêter de travailler la pâte dès qu'elle est homogène
- La débarrasser de la cuve et abaisser à 6mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- Cuire au four durant 10-15 minutes

Ganache montée au chocolat noir

- Verser la crème bouillante sur le chocolat
- Laisser la chaleur agir quelques instants
- Mélanger jusqu'à obtenir une belle texture
- Mettre une nuit au frigo
- Le lendemain, monter la ganache bien froide au fouet

Insert à la betterave

- Cuire les betterave sous-vide
- Récupérer le jus
- Mixer grossièrement les betterave,
- Chauffer le liquide puis incorporer la gélatine,
- Mélanger le tout et laisser prendre



DESSERT

Bûche chocolat-betterave



procédé

Tuile de grué de cacao

- Préchauffer le four à 200 °C
- Mettre le beurre à fondre doucement avec l'eau
- Mélanger l'ensemble des ingrédients sans trop travailler l'appareil
- Déposer des tas suffisamment espacés les uns des autres
- Enfourner à 200 °C pendant 5 min
- A la sortie, laisser reposer quelques minutes, puis mettre les tuiles à la forme désirée juste avant qu'elles ne durcissent

Glaçage

- Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose
- Hors du feu, incorporer la gélatine
- Ajouter ensuite le chocolat blanc et le lait concentré
- Laisser refroidir 12 heures
- Chauffer au microondes de sort à atteindre une température de 30-32°
- Recouvrir la bûche

Montage de la bûche

- Disposer la moitié de la ganache montée dans le fond du moule
- Y insérer l'insert à la betterave
- Recouvrir avec le reste de la ganache montée
- Finir en disposant le sablé tout au dessus
- Laisser prendre au congélateur pendant 6 heures
- Sortir la bûche congelée et directement la glacer

