



Tartare de tomate et céleri branche, eau de tomate au vinaigre de Vin Jaune

Préparation : 40 min Cuisson : 20 min Repos : 12 h Entrée peu difficile et bon marché

Pour 6 personnes: 1,5 branche de céleri (gardez les feuilles pour le tartare), 7 tomates + 3 grosses tomates bio, 1 poivron rouge, 2 concombres, 1 botte de basilic, 250 g d'huile d'olive, 100 g de vinaigre balsamique blanc, 100 g de vinaigre, 1 pain de mie non tranché, 100 g de sucre, 40 g de vinaigre de Vin Jaune, 6 c. à café de moutarde douce, sel, poivre.

- 1 L'eau de tomate. Détachez les feuilles de céleri et gardez-les. Mixez 1 branche de céleri, 5 tomates, le poivron rouge, le concombre, 100 g de vinaigre balsamique blanc, 20 g de vinaigre de Vin Jaune, du sel et du poivre, comme un gaspacho. Laissez égoutter dans un linge toute une nuit pour ne récupérer que l'eau de tomate qui s'égoutte.
- 2 L'huile de basilic. Lavez le basilic et détachez les feuilles. Mettez-les dans un blender. Faites chauffer 100 g d'huile d'olive à 140 °C. Versez l'huile chaude sur le basilic et laissez tourner pendant 20 secondes. Ajoutez 100 g d'huile d'olive froide. Filtrez le tout à travers une passoire très fine puis un linge sur de la glace afin de garder la couleur.
- 3 Les pickles de céleri. Taillez la demi-branche de céleri en brunoise. Faites bouillir 100 g de vinaigre avec 100 g d'eau et 100 g de sucre puis versez le liquide chaud sur le céleri.
- **4** Le sandwich de tomate. Taillez 6 grosses tranches de tomate de 1,5 cm de haut et 5 cm de diamètre. Faites-les mariner dans de l'huile de basilic et du vinaigre de Vin Jaune. Abaissez 12 tranches de pain de mie aussi finement que possible (environ 1,5 mm) et détaillez des disques de 5 cm de diamètre.
- 5 Montage et dressage. Badigeonnez les disques de pain de mie de moutarde douce, déposez les palets de tomate marinés et refermez comme un sandwich. Dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive, colorez les deux faces du sandwich afin d'apporter le croustillant au plat. Réalisez une brunoise de tomate et assaisonnez-la avec le reste de la vinaigrette huile de basilic / vinaigre de Vin Jaune qui a servi à mariner les tranches, les feuilles de céleri branche ciselées, du sel et du poivre. Recouvrez d'un disque de pain de mie grillé. Servez l'eau de tomate dans un verre à côté.







Velouté de chou-fleur et truite fumée

Préparation : 40 min Cuisson : 20 min Infusion : 12 h Réfrigération : 2 h Entrée facile et raisonnable

Pour 6 personnes: 2 choux–fleurs, 11 de lait, 500 g de crème, 1 filet épais de truite fumée de 250 g, 2,5 g d'agar–agar, 225 g de jus de betterave, 25 g de vinaigre balsamique, 200 g de sucre, 200 g de vinaigre de vin, 20 cl d'huile d'olive, sel, 20 g de curry.

- 1 L'huile de curry (à faire la veille). Torréfiez un peude curry dans une casserole, ajoutez un fond d'eau puis l'huile. Réchauffez le tout puis laissez infuser toute une nuit. Filtrez le lendemain
- 2 Le velouté de chou-fleur. Prélevez quelques sommités de chou-fleur pour les pickles. Faites cuire le reste de chou-fleur dans un mélange lait et crème assaisonné de sel uniquement afin d'avoir un goût de chou-fleur aussi pur que possible. Mixez le velouté jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Réservez au froid. Taillez les morceaux de truite fumée en comptant environ 5 cubes de 2 cm par personne.
- **3** Le gel de betterave. Mettez dans une casserole le jus de betterave, le vinaigre balsamique et l'agaragar et faites cuire l'ensemble pendant 1 min. Laissez refroidir puis mixez au blender jusqu'à obtention d'un gel.
- **4** Les pickles de chou-fleur. Faites bouillir levinaigre de vin avec 200 g d'eau et le sucre puis versez-le chaud sur les sommités de chou-fleur.
- 5 Dressage. Disposez quelques cubes de truite fumée, des pickles de chou-fleur et des points de gel de betterave et d'huile de curry dans le fond d'une assiette creuse, servez le velouté de chou-fleur à côté.







Velouté de maïs et œuf mollet

Préparation: 1 h Cuisson: 2 h 20 - Plat peu difficile et abordable

Pour 6 personnes : 6 épis de maïs frais, 6 œufs bio frais, quelques girolles, 75 g de champignons secs, 2 c. à soupe de mascarpone et 40 g de Parmesan selon vos goûts, 30 g de maïs à pop-corn, 30 cl de lait, 100 g de crème fouettée, 200 cl de crème, 2 échalotes, 20 g de beurre.

- 1 Cuisson du maïs. Faites cuire les épis de maïs frais à la vapeur pendant 1 h. Égrainez-les d'abord au couteau puis à la main grain par grain. Finissez la cuisson comme un risotto en ajoutant un peu de lait et d'eau mais surtout pas de bouillon de poule ou de légumes. À la fin, ajoutez le mascarpone, un peu de crème fouettée et du Parmesan râpé.
- **2** Le velouté de mais. Pelez une échalote et faites-la suer dans un peu de beurre, ajoutez les grains de mais et le pop-corn nature, mouillez à hauteur avec un mélange eau et crème, puis laissez cuire pendant là feu doux. Mixez au blender puis passez au chinois fin, rectifiez l'assaisonnement avec du poivre noir.
- 3 Les œufs. Faites cuire les œufs en coquille 5 min 30 sec dans l'eau bouillante afin de les obtenir mollets. Pendant ce temps, réalisez une poudre de champignon en mixant les champignons séchés. Roulez chaque œuf dans cette panure puis versez un beurre noisette dessus.
- **4** Les girolles. Nettoyez les girolles et faites-les revenir dans un peu de beurre et d'échalotte ciselée, terminez avec de la ciboulette finement ciselée.
- **5** Dressage. Dans le fond de chaque assiette, disposez du risotto de maïs, des girolles poêlées et un œuf pardessus. Servez le velouté de maïs à côté.







Momo de Morteau aux lentilles et à la cancoillotte

Préparation: 1h Cuisson: 30 min Réfrigération: 1h - Plat peu difficile et bon marché

Pour 6 personnes : 400 g de farine, 20 g d'huile d'olive, 1 saucisse de Morteau, 200 g de lentilles, 1 carotte, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 clou de girofle, 2 feuilles de laurier, 200 g de cancoillotte (plus 20 g pour servir chaude à côté), 1 laitue, sel.

- 1 Préparation de la pâte. Dans un saladier, mettez la farine, l'huile, 200 g d'eau et 10 g de sel. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Formez une boule et laissez-la reposer pendant 1 h au réfrigérateur.
- 2 Cuisson des lentilles et de la saucisse de Morteau. Dans une grande casserole d'eau froide, mettez les lentilles et la saucisse de Morteau. Ajoutez l'assaisonnement (carotte entière, laurier, ail, oignon piqué d'un clou de girofle). Portez à ébullition et laissez cuire une vingtaine de minutes. En fin de cuisson, retirez la saucisse de Morteau et la carotte et laissez le tout refroidir. À froid, taillez la saucisse de Morteau et la carotte en petits déset mélangez-les avec les lentilles et la cancoillotte froide jusqu'à obtention d'une texture assez consistante pour pouvoir fourrer des raviolis.
- **3** Confection des momos. Sortez le pâton du réfrigérateur et abaissez-le à 2 mm d'épaisseur, détaillez des ronds de 10 cm de diamètre et formez les raviolis (prévoir 6 momos par personne). Dans chaque rond, déposez 1c. à soupe de préparation aux lentilles et refermez-les en serrant bien les bords.
- 4 Cuisson des momos. Faites cuire les momos à la vapeur pendant 3 min, puis faites cuire la base à la poêle dans un fond d'huile très chaude afin de rendre croustillant le momo.
- **5** Dressage. Sur chaque assiette, déposez 6 momos et complétez avec quelques feuilles de salade verte et un peu de cancoillotte chaude.



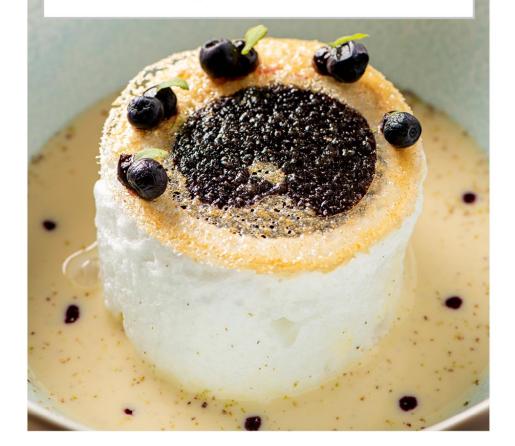


Iles flottantes au cassis et poivre de cassis

Préparation: 40 min Cuisson: 20 min Réfrigération: 12 h - Dessert facile et abordable

Pour 6 personnes : 150 g de blancs d'œufs, 50 g de sucre, 500 g de lait, 100 g de crème, 150 g de jaunes d'œufs, 50 g de sucre, ½ gousse de vanille, poivre de cassis, 250 g de purée de cassis, 5 g de pectine NH, 20 g de sucre, 10 g de jus de citron.

- 1 Les blancs en neige. Montez les blancs en neige et, à la fin, serrez avec 50 g de sucre. Remplissez des cercles à pâtisserie préalablement huilés, et faites-les cuire au four à 180°C pendant 3 min puis videz l'intérieur à l'aide d'un emporte-pièce trempé dans l'eau. Réservez.
- 2 La crème anglaise. Faites bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille. Blanchissez les jaunes et le sucre puis versez le lait bouillant dessus. Faites cuire l'ensemble à 85°C jusqu'à épaississement de la crème et ajoutez la crème froide. Ajoutez le poivre de cassis et laissez-le infuser à votre goût.
- **3** Le gel de cassis. Faites cuire la purée avec le sucre et la pectine pendant 3 min. Ajoutez le jus de citron et laissez figer au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain mixez le tout afin d'obtenir un gel de bonne consistance.
- **4** Montage. Creusez les cercles de blancs cuits pour les remplir avec du gel de cassis, disposez quelques fruits et la crème anglaise autour.







Tartelette aux amandes et au miel

Préparation: 40 min Cuisson: 35 min - Dessert facile et raisonnable

Pour 4 personnes : Pour la pâte : 75 g de beurre, 90 g de sucre, 30 g d'œuf, 30 g d'amandes en poudre, 150 g de farine, 2 g de levure chimique. **Pour la garniture :** 80 g de beurre, 70 g de sucre, 70 g de miel, 135 g d'amandes effilées, 2 c. à soupe de confiture d'abricot.

- 1 Confection de la pâte sucrée. Dans un saladier, mettez la farine, le sucre, les amandes en poudre et la levure et mélangez le tout. Ajoutez le beurre ramolli et l'œuf et mélangez jusqu'à obtention d'un pâton. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur puis foncez des moules à tartelette de votre choix.
- **2** L'appareil miel amande. Faites bouillir le beurre, le sucre et le miel, ajoutez les amandes effilées puis garnissez les fonds de tartelette crus. Ajoutez une c. à café de confiture d'abricot sur chaque tartelette.
- **3** Cuisson. Préchauffez le four à 170 °C et enfournez pendant 25 min.

