



DE CHEF À CHEF

Dos de cabillaud sur pain d'épices, espuma de céleri boule en tubes d'algues, crème de balsamique blanche

PAR GURVAN PENCOLÉ - CHEF AU RESTAURANT L'ABORDAGE - 35400 SAINT-MALO

Ingrédients pour 6 personnes

0,125 kg de cabillaud par personne avec peau

Pain d'épices

0,125 l de lait
0,125 kg de miel
0,100 kg de sucre en poudre
0,250 kg de farine
1 c. à café de 4 épices
1 c. à café de cannelle en poudre
1 c. à café de levure chimique

Tube d'algues

2 blancs d'œufs
0,050 kg de beurre
0,100 kg de sucre

Progression

Confectionner le pain d'épices

- Chauffer doucement le lait, le sucre et le miel.
- Dans une calotte, mélanger la farine, les épices et la levure, puis ajouter le lait en mélangeant à la spatule.
- Verser la pâte dans un moule à cake beurré, et cuire 1 h au four à 160 °C.
- Démouler sur grille après cuisson et réserver.

Cuire les tubes d'algues

- Monter légèrement les blancs d'œufs, ajouter le sucre puis incorporer délicatement la farine, les algues et le beurre fondu.
- Étaler la pâte sur

silpat en bandes de 7 cm sur 5, cuire au four à 180 °C pendant 6 à 7 min puis, dès la sortie du four, les mouler sur des tubes de 2 cm de diamètre. Réserver au sec.

Préparer l'espuma de céleri

- Éplucher le céleri, le couper en cubes réguliers, les mettre dans une russe avec la crème et une pincée de gros sel. Recouvrir de bouillon et cuire jusqu'à tendreté.
- Mixer finement au blender, verser dans l'espuma, ajouter deux cartouches et réserver au bain-marie.

Sauter le cabillaud

- Poser les filets de cabillaud côté peau



0,050 kg d'algues en poudre
0,050 kg de farine

Espuma

0,25 l de crème fraîche
1/2 céleri boule
1 L de bouillon de volaille

dans une poêle antiadhésive, chauffer progressivement, terminer la cuisson au four à 180 °C pendant 2 à 3 min.

- Éponger le poisson et l'assaisonner.

Dresser

- Couper des tranches de pain d'épices et les mettre dans les assiettes.
- Poser dessus le cabillaud, peau dessus, disposer un tube d'algues à côté et le garnir d'espuma de céleri.
- Décorer d'un brin de romarin et servir aussitôt.

Du croustillant, du moelleux, agréable sensation à la dégustation.

Vin conseillé :
du chablis Simonnet Febure 2006.



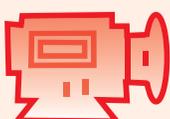
Cette rubrique est animée par Marcel Mattiussi, auteur du blog des experts 'Recettes de chef à chef' sur www.lhotellerie-restauration.fr
Retrouvez l'auteur de ce blog et d'autres lecteurs sur www.lhotellerie-restauration.fr

ENVOYEZ-NOUS LES RECETTES DONT VOUS ÊTES FIER

Celles-ci seront publiées dans le blog des experts 'Recettes de chef à chef' et les recettes coup de cœur de L'Hôtellerie Restauration seront publiées dans le journal. **Un bon moyen pour se faire connaître.**

Vous pouvez faire parvenir vos recettes (avec ou sans photo) ainsi que vos vidéos à :

L'Hôtellerie Restauration - Recettes de chef à chef
5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris CEDEX 15
Tél. : 01 45 48 64 64 - Fax : 01 45 48 04 23
Courriel : dechefachef@lhotellerie.fr



LE SUCRE ET SES AP

Les nouvelles applications du sucre découlent des découvertes liées à la gastronomie moléculaire. Aujourd'hui, il n'est plus l'apanage du monde pâtissier : le sucre se révèle être un subtil exhausteur de goût au sein de toutes préparations culinaires. Que ce soit en termes de technicité ou en tant que produit travaillé, on utilise aujourd'hui les types de sucres les mieux adaptés à l'élaboration que l'on souhaite en tirer. À noter que ces exemples d'applications culinaires qui vous sont présentés ici portent majoritairement sur le monde salé.

Par Tiphaine Campet, auteur du blog des experts 'Recettes artistiques et présentations insolites' sur www.lhotellerie-restauration.fr

LES CUISSONS PAR LE SUCRE

PAR THOMAS CABROL

ANALYSTE SENSORIEL, CRÉATEUR CULINAIRE
THOMAS.CABROL@PRODEGUSTATION.COM
WWW.THOMAS-CABROL.COM

■ Carotte cuite en croûte de sucre au curry de Madras

Progression

Pour réaliser la croûte de sucre

Mélanger au batteur 500 g de sucre glace avec 30 g de blancs d'œufs et la quantité d'épices ou d'herbes suivant son goût, en l'occurrence ici, du curry. On obtient alors une pâte compacte et collante, mais malléable. En tapisser le fond d'un plat allant au four et y déposer la carotte. La recouvrir de cette pâte et cuire 1 h 30 à 140 °C maximum (sans quoi la croûte de sucre commence à caraméliser). Au final, on retrouve un goût très prononcé de carotte parfumée au curry avec un fondant sans pareil grâce à la cuisson à l'étouffée.



■ Trilogie de poivrons frits au glucose, yaourt au pain de sucre et paprika slovaque

Thomas Cabrol a choisi le glucose car il possède un pouvoir sucrant bien inférieur au saccharose.

Il existe toutefois d'autres variétés de sucre dont le pouvoir sucrant est encore inférieur à celui-ci mais bien

plus difficile à trouver. Pour cette technique, il est conseillé de ne pas frire de trop fins morceaux de fruits ou de légumes, les éléments se rétractent lors de cette opération et perdant quelque peu de leur forme initiale.

Progression

• Détailler des poivrons et les plonger dans un sirop de glucose à 140-150 °C. Les laisser frire 2 à 4 min selon le résultat souhaité.

- Réaliser un yaourt à partir de ferment lactique. Le mélanger à du pain de sucre fraîchement râpé et gélifier légèrement le tout avec un peu de gélatine en feuilles.
- Récupérer le sirop de glucose de friture et y ajouter l'équivalent d'un quart de son volume de beurre demi-sel ainsi que du paprika. Mélanger cette préparation jusqu'à l'obtention d'une pâte qui sèche. La passer au tamis afin d'obtenir un nouveau type de sucre en poudre sur mesure.



À LIRE



"BROWNIES & FONDANTS AU CHOCOLAT"
Linda Collinster
Albans Larousse
Prix : 7,90 €