**Recette 1 : amuse-bouche**

**Langoustine panée au riz soufflé, mayonnaise au cerfeuil, jus de carottes acidulées**

Durée : 30 min

Difficulté : facile

Portions : 2

*Ingrédients* :

* 2 belles langoustines, calibre 10/15
* 200 g de Rice Krispies
* 1 blanc d'œuf
* 1 jaune d'œuf
* 1 cuil. à soupe de moutarde
* 25 cl d'huile de pépins de raisin
* 10 g de beurre demi-sel
* 1 cm de gingembre frais
* Poivre de Timut, sel, poivre
* 25 cl de jus de carottes
* 1/3 de botte de cerfeuil

*Préparation* :

Décortiquer les langoustines délicatement, en gardant la queue attenante. Réserver.

Faire réduire le jus de carottes avec le gingembre et le poivre de Timut, passer, monter au beurre et réserver.

Monter la mayonnaise bien serrée en ajoutant dès le début le sel et le poivre. Ajouter le cerfeuil haché, réserver au frais.

Battre très légèrement le blanc d'œuf afin qu'il soit mousseux, tremper les langoustines, puis dans les Rices Krispies.

Dans une poêle chaude légèrement huilée, marquer 10 secondes les langoustines de chaque côté.

Dresser harmonieusement.

**Recette 2 :**

**La Saint-Jacques, les épices et un souvenir de Noël**

*\* Assiette 1* : Saint-Jacques demi-sel, vinaigrette passion/safran

*\* Assiette 2* : Saint-Jacques en coques, caviar d'Aquitaine, jus vert satay, écume marine

*\* Assiette 3* : Belle noix rôtie, velours de panais, réduction d'un vieux porto, parfum d'Embrun

Durée : 3 h

Difficulté : moyen

Portions : 2

*Ingrédients assiette 1 :*

* 2 belles noix de Saint-Jacques
* 100 g de gros sel marin
* 15 cl de jus de fruits de la passion
* 30 cl de jus d'ananas
* 15 cl d'huile d'amande
* 4 pistils de safran
* 10 cl d'eau de source
* 8 cl de vinaigre de riz
* 20 g de crème crue
* 1 pointe de cardamome moulue
* 10 g de sucre
* Sel et poivre

*Préparation :*

Mariner durant 2 h les noix dans le gros sel.

Bien les rincer, puis les remettre à mariner 1 h dans l'eau de source, le sucre et le vinaigre de riz.

Bien égoutter les Saint-Jacques et les tailler en fines lamelles, réserver au frais.

Réaliser la crème crue en la mélangeant avec la cardamome, le sel et le poivre. Réserver.

Monter la vinaigrette avec les jus de passion et d'ananas, le safran et l'huile d'amande.

Dresser en commençant par la crème crue, les lamelles de Saint-Jacques et la vinaigrette.

*Ingrédients assiette 2 :*

* 2 Saint-Jacques en coque
* 300 g d'épinards
* 10 g de caviar Sturia
* 5 g de satay
* 20 cl de jus de coquillages
* 20 cl de lait entier
* 5 cl de crème
* 5 cl de Perrier frais
* 1 pointe de xanthane
* 1 noix de beurre demi-sel

*Préparation :*

Préchauffer le four à 140° C.

Réaliser la sauce satay : blanchir les épinards puis les rafraichir immédiatement. Égoutter, mixer avec le satay, le Perrier et le xanthane.

Réserver au chaud.

Réduire le jus de coquillages à glace, donner une ébullition avec la crème, monter au mixeur avec le lait entier. Réserver au chaud.

Cuire les Saint-Jacques 3 min au four avec une noisette de beurre.

Dresser dans le fond des coquilles la sauce satay, poser la noix, une quenelle de caviar, et une pointe d'émulsion de coquillages.

*Ingrédients assiette 3 :*

* 2 Saint-Jacques
* 1 panais
* 40 cl de lait entier
* Barde de Saint-Jacques
* 30 cl de vieux porto
* 20 cl de lait entier
* 1 lamelle de wakamé
* 2 échalotes ciselées
* 1 feuille de lime
* Beurre
* Sel et poivre
* Huile d'olive

*Préparation :*

Infuser dans le lait à 43° C le wakamé, durant 1 h, puis passer.

Faire revenir les bardes de Saint-Jacques avec les échalotes, mouiller au porto, réduire avec la feuille de lime, passer puis monter au beurre. Réserver au chaud.

Cuire le panais, préalablement taillé en brunoise, dans le lait.

Réaliser une purée très souple, rectifier l'assaisonnement.

Cuire les Saint-Jacques à l'unilatérale 30 s, dresser à l'aide de tous les éléments.

**Recette 3 :**

**Le turbot au champagne, parfum d'hiver et bouillon des abysses**

\* *Assiette 1 :* Turbot poché dans un beurre de champagne et pamplemousse, lait de baratte émulsionné, twist d’algues et pomme verte

\* *Assiette 2 :* Pétales de turbot grillés à la flamme, réduction végétale perlée de chorizo, chou-fleur fumé

\* *Assiette 3*: Bouillon des abysses délicatement lié aux perles du Japon, minestrone de légumes d'hiver et gingembre confit

Durée : 2h45

Difficulté : difficile

Portions : 2

*Ingrédients assiette 1 :*

* Zestes de pamplemousse
* 1 échalote ciselée
* 50 g de beurre
* 100 g de lait ribot
* 200 g de crème
* 30 g de minestrone pomme verte-dulce : 1 pomme verte et 10 g de dulce
* 20 cl de champagne
* 2 pavés de turbot de 120 g chacun
* Sel, poivre de Timut

*Préparation :*

Réduire l'échalote avec le champagne à sec, monter au beurre. Ajouter les zestes de pamplemousse.

Pocher le turbot dans ce beurre à 53° C durant 6 min.

Émulsionner la crème et le lait ribot. Rectifier l'assaisonnement.

Tailler en minestrone la pomme verte avec 10 g de dulce.

Dresser le minestrone au fond de l'assiette, disposer dessus le turbot poché et l'émulsion autour.

*Ingrédients assiette 2 :*

* 100 g de chou-fleur
* 2 pétales de turbot
* 50 cl de bouillon de légumes
* 2 cl d'huile de chorizo
* 5 cl de lait entier
* 10 g de beurre
* Sel et poivre

*Préparation :*

Cuire le chou-fleur au barbecue, garder 4 sommités pour le dressage.

Réaliser une purée avec le chou-fleur fumé, si besoin détendre avec le lait.

Réduire le bouillon à texture sirupeuse, le monter au beurre puis le réserver au chaud.

Brûler les pétales de turbot au chalumeau, garder à la nacre.

Dresser en disposant d'abord la purée, les pétales de turbot, quelques sommités de chou-fleur. Ajouter le bouillon végétal réduit ainsi que quelques perles de chorizo.

*Ingrédients assiette 3 :*

* 1 tête de turbot
* 1 bouquet garni
* 4 coquilles d'huitres
* 1 oignon de Roscoff
* 1 carotte
* 1 poireau
* 30 cl de bouillon de volaille
* 10 g de perles du Japon cuites
* 30 g de minestrone composé d’un navet boule d'or, un navet, un rutabaga
* 5 g de gingembre confit haché
* 10 cl de saké
* Sel et poivre

*Préparation :*

Hacher la tête de turbot, cuire au four à 140° C avec le bouquet garni, la carotte, le poireau, l'oignon de Roscoff, les coquilles d'huitres, le saké ainsi que le bouillon de volaille, durant 2 h.

Tailler en minestrone les 3 légumes (navet boule d’or, navet et rutabaga et les faire cuire 15 secondes à l’eau bouillante salée. Rafraîchir, égoutter et réserver.

Passer le bouillon au chinois étamine.

Le porter à ébullition puis ajouter le minestrone, le gingembre confit. Rectifier l'assaisonnement et dresser.

**Recette 4 :**

**Le homard et le foie gras, oignons de Roscoff et curry noir**

\* *Assiette 1* : Foie gras poêlé, jus aux 8 épices, velours de patates douces, aigre-doux aux fleurs de jasmin

\**Assiette 2*: Dariole de foie gras et homard, voile de volaille au tandoori, cappuccino verveine

\* *Assiette 3 :* Domino de foie gras au curry noir, condiments oignons

Durée : 1h30

Difficulté :  difficile

Portions : 2

*Ingrédients assiette 1 :*

* 10 cl vinaigre de vin rouge
* 10 cl de sauce soja
* 5 g de paprika
* 5 g de cumin
* 5 g de graines de coriandre
* 5 g de curry
* 5 g de cardamome
* 1 pointe de gingembre
* 30 cl de bouillon demi-glace de volaille
* 2 escalopes de foie gras de 30 g chacune
* 30 g de purée de patates douces au blé noir
* 30 g de sucre
* 30 g de vinaigre blanc
* 50 g de fleurs de jasmin séchées
* Graines de Kasha

*Préparation :*

Réduire à sec le vinaigre de vin rouge avec le paprika, le cumin, les graines de coriandre, le gingembre, la cardamome et le curry.

Ajouter la sauce soja, réduire de moitié.

Ajouter la demi-glace, laisser réduire à petit bouillon jusqu'à liaison.

Réaliser l'aigre-doux : faire un caramel à sec, déglacer au vinaigre blanc, infuser durant 4 h à couvert avec les fleurs de jasmin séchées.

Réaliser la purée de patates douces au blé noir : cuire la patate douce taillée en mirepoix à la vapeur, mixer et rectifier l'assaisonnement.

Poêler le foie gras des deux côtés, dans une poêle bien chaude.

Dresser la purée chaude de patates douces, poser l'escalope de foie gras laquée, verser de la sauce 8 épices, ajouter quelques points d'aigre-doux au jasmin, et parsemer de graines de kasha.

*Ingrédients assiette 2 :*

* 1 homard
* 60 g de volaille
* 10 g de tandoori
* 1 blanc d'œuf
* 40 g de foie gras cru
* 70 g de crème 35 %
* 20 cl de bisque de homard
* Verveine séchée

*Préparation :*

Réaliser une mousseline de volaille : mixer la volaille avec le blanc d'œuf, passé au tamis, ajouter la crème bien froid. L'étaler très finement, ajouter le tandoori et cuire à 80° C en vapeur durant 20 min. Réserver au chaud.

Cuire le homard 2 min à l'eau bouillante, décortiquer, et prélever 40 g de chair.

Cuire 40 g de foie gras cru et les 40 g de homard en ballottine durant 5min30 à 80° C en vapeur.

Infuser la bisque avec la verveine à couvert 10 min à 70° C puis la passer. Émulsionner puis réserver au chaud.

Dresser la dariole, couvrir du voile de volaille au tandoori, et verser tout autour la bisque verveine.

*Ingrédients assiette 3 :*

* 60 g de foie gras
* Curry noir
* Sel/poivre
* Purée d'oignons de Roscoff bien serrée
* Oignons croustillants

*Préparation :*

Cuire à basse température à 80° C pendant 17 min le foie gras avec le curry noir et assaisonné sel/poivre.

Dresser au fond d'une petite assiette, un domino de foie gras au curry noir.

Sur le foie gras, réaliser des petits points de purée d'oignons de Roscoff, parsemer d'oignons croustillants.

**Recette 5 :**

**Le chevreuil, dernière saveur d'un début d'hiver**

\* *Assiette 1 :* Dos de chevreuil poêlé au poivre sarawak et cannelle, céleri meunière, jus corsé à la truffe melanosporum

\* *Assiette 2 :* Betterave cuite en papillote aux parfums des sous-bois, sauce végétale absinthe-vadouvan

\* *Assiette 3* : Poupeton de cuisse de chevreuil, thé de champignons au café, gelée d'une bigarade

Durée : 3h30

Difficulté : difficile

Portions : 2

*Ingrédients assiette 1 :*

* 1 dos de chevreuil
* 50 g d'huile d'olive
* 1 bâton de cannelle
* 1/4 de céleri
* 80 g de beurre
* 10 g de truffe melanosporum
* Carotte, oignon, poireau
* 1 bouquet garni
* 2 kumquats en lamelles
* 6 billes de butternut cuite croquante
* 1 butternut

*Préparation :*

Désosser le dos de chevreuil, garder les os afin de réaliser le jus.

Réaliser le jus : colorer les os, déglacer, ajouter la garniture aromatique, cuire 3 h à frémissement en mouillant à hauteur.

Passer puis réduire à demi-glace.

Réaliser une purée de butternut : cuire un butternut taillé en mirepoix au four à 180 °, mixer et rectifier l'assaisonnement.

Tailler le céleri en quart, le cuire meunière, en arrosant constamment jusqu'à cuisson.

Tailler des noisettes de chevreuil, les frotter de poivre sarawak et de cannelle.

Les saisir sur les deux faces, arroser de beurre avec la cannelle.

Tenir rosé la cuisson, faire reposer. Déglacer à l'eau, ajouter au jus de chevreuil et ajouter les truffes. Garder au chaud.

Dresser dans le fond de l'assiette un point de purée de butternut, le céleri meunière, détailler la noisette de chevreuil, quelques billes de butternut et le jus aux truffes.

*Ingrédients assiette 2 :*

* 1 betterave rouge
* 1 botte de thym
* 2 feuilles de laurier
* 5 g d'écorces de bouleau
* 10 cl d'absinthe
* 5 g de vadouvan
* 30 cl de bouillon de légumes
* Sel et poivre

*Préparation :*

Réduire le bouillon végétal avec le vadouvan à demi-glace. Ajouter l'absinthe, réduire et rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Bien laver la betterave. La mettre en papillote au four à 220 ° C durant 2 h. Tester la cuisson.

Éplucher la betterave, et tailler en tronçons.

Servir à part et à discrétion la sauce.

*Ingrédients assiette 3 :*

* 40 g de cuisse de chevreuil cuite et émiettée
* 1 échalote ciselée
* 2 branches d'estragon haché
* 500 g de champignons de Paris
* 20 g de grains de café
* 50 cl de bouillon de volaille
* 40 g de sauce bigarade
* 1,5 g d'agar-agar
* Sauce soja

*Préparation :*

Former un poupeton avec la cuisse de chevreuil émiettée, ajouter l'estragon et l'échalote.

Bien mettre en forme le poupeton.

Réaliser le thé de champignons de paris : cuire au four à 180° C durant 2h45 les champignons avec les grains de café.

Passer à l'étamine et rectifier l'assaisonnement à l'aide de la sauce soja.

Coller la sauce bigarade à l'agar agar.

Tailler en cube une fois prise. Dresser le poupeton au centre de l'assiette, poser dessus le cube de gelée de bigarade. Saucer de thé aux champignons.

**Recette 6 : Le fromage**

**Vieux comté de 14 mois, crème de pignons de pin à l'huile de truffe blanche,   
poivre-vanille-cacao, vinaigre celtique**

Durée : 30 min  
Difficulté : facile

Portions : 2

*Ingrédients :*

* 60 g de comté
* 1 gousse de vanille séchée
* 1 pointe de poivre de malabar
* 1 pointe de grué de cacao
* 15 cl de jus de pomme
* 10 cl de vinaigre de cidre
* 10 cl de cidre
* 10 g de sucre roux
* Quelques graines de coriandre
* 200 g de pignons de pin
* 100 g de lait entier
* Salade de saison

*Préparation :*

Réduire le jus de pomme avec le cidre, le vinaigre de cidre, le sucre roux et les graines de coriandre, jusqu'à texture sirupeuse. Passer et réserver.

Mixer en pâte les pignons de pin, faire fondre tout doucement avec le lait, donner une ébullition puis débarrasser en poche à douille.

Tailler le vieux comté en 4 triangles.

Dresser à l'aide du vinaigre celtique, une ligne de poivre/vanille/cacao, le comté (2 triangles) et salade de saison.

**Recette 7 :**

**Le dessert de Noël : du chocolat, des fruits, des épices, un parfum d'inattendu**

\* *Assiette 1* : Moelleux au chocolat, perles de mangue au safran, coulis de persil

\* *Assiette 2 :* Glace vanille, sarrasin soufflé, tuile opaline au sésame noir

\* *Assiette 3* : Granité verveine, ananas Victoria

\* *Assiette 4* : Pomme pochée au mojito, grenade, coulis kiwi-basilic

\* *Assiette 5* : Poire confite au curry vert, crème crue cardamome

Temps : 4h   
Difficulté : moyen  
Portions : 2

*Ingrédients assiette 1 :*

Coulis de persil

* Xanthane
* 1/2 botte de persil plat
* 75 g de sucre
* 200 g d'eau de source

Moelleux au chocolat et perles de mangue

* 180 g de sucre
* 180 g de beurre
* 200 g de chocolat 70%
* 3 œufs extra
* 50 g de farine
* 100 g de sucre
* 3 pistils de safran
* 208 g chocolat 45%
* 307 g de lait entier
* 107 g chocolat 74%
* 4 cartouches de siphon
* 1 mangue
* 200 g d'eau

*Préparation :*

Faire fondre au bain-marie les 200 g de chocolat, les 180 g de sucre et 180 g de beurre.

Ajouter la farine et les œufs. Fouetter énergiquement.

Couler dans un cadre 20x20 cm, cuire 20 min à 180° C.

Tailler à froid.

Réaliser le coulis de persil : mixer le persil, l'eau et les 75 g de sucre. Gérer la texture avec le xanthane.

Réaliser des billes de mangue. Les pocher dans un sirop de 200 g d'eau, 100 g de sucre et les pistils de safran.

Réserver au frais.

Pour le siphon chocolat, mélanger le lait chaud avec les chocolats puis mettre en siphon et gazer 4 fois.

Dresser le moelleux, une perle de mangue, le coulis de persil et finir avec le siphon.

*Ingrédients assiette 2 :*

Glace

* 250 g de lait entier
* 250 g de crème
* 4 jaunes d'œufs
* 65 g de sucre

Tuile :

* 75 g d'eau
* 150 g de sucre
* 75 g de glucose
* 40 g de sarrasin soufflé
* 10 g de sésame noir

*Préparation* :

Réaliser la glace : mélanger à couvert la crème, le lait, la vanille et le sucre. Laisser infuser 10 min.

Cuire à 83° C, faire maturer 12 h minimum puis turbiner.

Chauffer l'eau, le sucre, et le glucose à 100° C pour réaliser la tuile opaline. Couler sur une toile silpat, laisser refroidir puis mixer en poudre. Étaler cette poudre sur un silpat, puis cuire à 215° C au four jusqu'à légère coloration.

Parsemer de sésame noir.

Dresser la glace, parsemer de sarrasin soufflé et poser la tuile.

*Ingrédients assiette 3*

* 1 l d'eau de source
* 250 g de sucre
* 100 g de verveine
* 1 ananas Victoria
* Beurre demi-sel

*Préparation :*

Parer l'ananas Victoria puis le rôtir au four à 180° C avec du beurre et l'arroser jusqu'à cuisson.

Réserver au frais pour le tailler.

Faire bouillir l'eau, le sucre à ébullition, et ajouter la verveine. Laisser infuser 10 min, passer puis faire prendre au grand froid.

Dresser dans une assiette une brunoise d'ananas, puis gratter à la fourchette le granité et parsemer sur l'ananas.

*Ingrédients assiette 4*

* 2 pommes Pink Lady
* 4 kiwis
* 3 brins de basilic
* 2 cl de jus de citron vert
* 3 feuilles de menthe poivrée
* 2 cuil. à café de cassonade
* 1 l de Perrier
* 1 cuil. à café de trimoline
* 1 grenade
* 1 pomme Granny Smith

*Préparation :*

Réaliser un sirop de mojito sans alcool : porter à ébullition le Perrier, la cassonade, le jus de citron vert et les zestes, la menthe.  
Éplucher, évider et couper les 2 Pink Lady en 4.  
Les cuire dans le sirop de mojito sans alcool à frémissement jusqu'à consistance moelleuse.

Réaliser le coulis kiwi-basilic : peler les kiwis à vif, mixer avec le basilic et la trimoline, réserver en pipette.

Dresser un tronçon de pomme avec le sirop mojito, ajouter des grains de grenade, une julienne de Granny Smith et des ponts de coulis kiwi-basilic.

*Ingrédients assiette 5*

* 2 poires
* 100 g de crème crue
* 1 pointe de curry vert
* 50 g de sucre glace
* 500 g d'eau
* 200 g de sucre
* Fleurs de soucis
* 1 cuil. à café de cardamome moulue

*Préparation :*

Éplucher, évider les poires. Cuire dans un bouillon à raison de 200 g de sucre pour 500 g d'eau et une pointe de curry vert.

Confire en 3 fois : 10 min de cuisson, 15 min de repos.

Égoutter les poires. Réduire le sirop, rectifier si besoin en curry vert.   
Réaliser une crème crue à la cardamome : mélanger ensemble la crème crue, le sucre glace et la cuil. à café de cardamome moulue.

Accompagner la crème cue à la cardamome d'un dé de poire confite, fleurir de pétales de soucis.