Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

fairmont.fr/fr/richelieu ● 1 800 441 1414

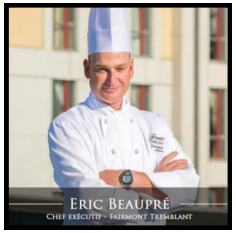
Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

Atelier culinaire

Le 7 novembre, 2015

Gala
DES GRANDS CHEFS
2015

Tartare de bœuf aux pommes



Ingrédients

500 g. de filet de bœuf

1 pomme entière

1 L. de cidre de pommes

500 g. de champignons sauvages (homard ou chanterelle ou morilles ou tout type local)

60 ml. d'huile de tournesol ou canola

2 échalotes françaises

30 ml. de câpres

3 jaunes d'œuf (local)

90 ml. de moutarde à l'ancienne aux pommes

Quelques gouttes de sauce Worcestershire, au goût

Herbes fraîches: thym, feuilles de persil, romarin, roquette

Sel et poivre, au goût

Préparation

Pour les champignons:

Chauffer une poêle à feu moyen-élevé. Ajouter l'huile et les champignons. Mélanger rapidement pendant environ 30 à 45 secondes et déglacer avec 90 ml. de cidre de pommes. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le liquide soit presque tout évaporé, assaisonner fortement avec le sel et le refroidir, mettre de côté.

Compote d'argousier

Ingrédients

400 g. d'abricots secs

100 g. de jus d'argousier

200 g. de sirop d'érable

Préparation

Mélanger tous les ingrédients.

Notes personnelles:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Verrine de gateau au fromage rapide, crumble à l'érable de l'érablière du Boisé, compote d'argousier

Gâteau au fromage rapide

Ingrédients

400 g. fromage frais ou yaourt grec

100 g. de crème mascarpone

60 g. sirop d'érable

Préparation

Mélanger tous les ingrédients, puis réfrigérer jusqu'à consistance désirée.

Streusel à l'érable et aux noisettes

Ingrédients

80 g. de beurre

80 g. de sucre d'érable

1 g. de fleur de sel

100 g. de poudre de noisette brute

80 g. de farine

Préparation

Mélanger tous les ingrédients, abaisser à 4 mm entre 2 feuilles guitare.

Cuire en cercles tartelette à 160°C (320° F) pendant 15 minutes.

Pour le cidre glacé

Réduire le reste du cidre jusqu'à consistance d'un sirop.

Tartare de boeuf

Nettoyer et couper le filet de bœuf, mettre dans un bol sur la glace. Brunir les échalotes, hacher les herbes, les câpres et les ajouter au tartare. Ajouter les œufs, la sauce Worcestershire et la moutarde, puis bien mélanger.

Servir

Trancher la pomme en anneau mince et tremper dans l'eau salée. Égoutter et placer une cuillerée de tartare sur chaque tranche de pomme et placer au-dessus du champignon. Arroser avec le cidre de glaçage et plier en deux (comme un mini taco).

Alternative:

Hacher la pomme et mélanger dans le tartare, le mouler sur une assiette et servir avec une baguette croustillante.

Notes personnelles:

_____

_____

_____

_____

_____

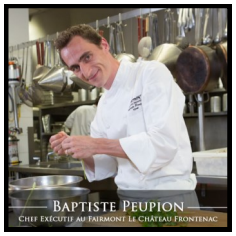
_____

_____

_____

_____

Croquettes de 1608 fumé,
hummus de gourganes à l'ail confit et sriracha



Ingrédients

120 g. de fromage 1608 taillé en gros bâtonnets
3 œufs
50 ml. de lait
50 g. de farine
Sel et poivre, au goût
200 g. de chapelure Panko
4 à 5 gousses d'ail
2 c. à thé d'huile d'olive
1 tasse de gourganes
Sauce sriracha, au goût
Copeaux de bois d'érable

Préparation

Dans une vieille poêle, faire fumer les copeaux de bois; une fois que ceux-ci fument vivement, sans flamme, placer-les dans un cul de poule et mettre une grille au-dessus. Placer sur la grille les bâtonnets de fromage et recouvrir d'un autre cul de poule de la même taille; laisser fumer 3 minutes. Une fois les bâtonnets de fromage fumés, enrober-les de farine et retirer l'excédent. Préparer un bol avec sel, poivre, lait et 3 œufs entiers, puis fouetter le tout pour obtenir une préparation homogène. Tremper les bâtonnets farinés dans le liquide puis dans le panko. Répéter l'opération

Préparation (suite)

Déposer sur l'ensemble d'une pâte brisée, piquer celle-ci à l'aide d'une fourchette. Placer le moule au four et faire cuire pendant une heure à 180° C (355° F). Démouler la tarte alors qu'elle est encore chaude, tout en faisant attention car le caramel peut être encore brûlant.

Notes personnelles

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Tatin au glacier des Vergers Pedneault

Ingrédients *(Pour 6 personnes)*

8 pommes des Vergers Pedneault

Pâte brisée maison ou achetée (ou pâte feuilletée)

120 g. de beurre salé

200 g. de sucre

20 ml. de Glacier des Vergers Pedneault

Préparation

Temps de préparation: 30 minutes
Temps de cuisson: 1 heure

Placer un moule à manquer directement sur la plaque de cuisson et faire chauffer à feu doux la moitié du sucre (100 g.) avec le beurre. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un caramel légèrement doré. Retirer le moule du feu. Peler et évider les pommes, puis les couper en quartiers. Les disposer en rosace dans le moule par-dessus le caramel refroidit. Saupoudrer avec le sucre restant et arroser avec le 20 ml. de Glacier des Vergers Pedneault

Préparation (suite)

Pour l'ail confit:

Dans un morceau de papier d'aluminium, mettre 4-5 gousses d'ail avec la pelure et 2 c. à thé d'huile d'olive. Enfourner à 320°F pendant 40 minutes.

Pour l'humus:

Au mélangeur ou au robot, réduire l'ail, la sauce sriracha et les gourganes en purée. Servir en trempette avec les croquettes de 1608.

Notes personnelles

Aiguillettes de truite saumonnée avec petites pousses de laitue rouge braisées au champagne et fumet d'anis étoilé

Ingrédients (*Pour 6 personnes*)

2 lb. de filet de truite saumonée, sans peau
1 lb. d'arêtes et d'os de truite saumonée
12 pièces de petites pousses de laitues rouges (lollo rosso)
2 tomates en grappe
12 à 15 anis étoilés
6 oz. d'échalotes françaises tranchées
1 branche de céleri
1 poireau tranché
1 petit bouquet garni (thym, feuille de laurier, tiges de persil)
1 c. à soupe de pâte de tomates
1 bouteille de champagne
1 tasse de crème épaisse
4 oz. de beurre
Sel et poivre blanc moulu, au goût
Quelques pluches de cerfeuil

Préparation

Nettoyer et couper le filet de truite saumonée en lanières épaisses de 3 pouces de long par 1 pouce de large. Mettez de côté les arêtes pour préparer les garnitures pour le fumet. Nettoyer les petites pousses soigneusement à l'eau froide par trempage, sécher et mettre de côté. Blanchir une tomate dans l'eau bouillante pendant 3 à 4 secondes, rafraîchir immédiatement et peler. Retirer l'extérieur seulement, puis couper la chair en petits dés. Réserver l'extérieur pour la garniture du fumet.

Préparation (suite)

Ramollir l'herbe de citron en la frappant légèrement plusieurs fois avec le dos d'un grand couteau de chef cuisinier; puis hacher l'herbe de citron et ajouter à la marinade. Couper le poulet en lanières d'environ 2 1/2 pouces de long et 1/8 pouce d'épaisseur. Bien mélanger le poulet dans la marinade jusqu'à ce que tous les lanières de poulet soient complètement recouvertes, environ 1 minute. Couvrir le bol d'une pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures. Préchauffer le barbecue à haute température et huiler légèrement la grille. Retirer le poulet de la marinade et secouer l'excédent de marinade. Placer 1/4 de lanière de poulet sur chaque brochette. Disposer les brochettes sur le gril préchauffé et saisir jusqu'à ce que la viande se décolle de la grille sans effort, environ 2 minutes.
Retournez les brochettes sur l'autre côté et cuire jusqu'à ce que la viande est bien dorée et montre des marques de gril, environ 2 minutes. Tournez sur la première face encore et cuire jusqu'à ce que la viande soit cuite. Servir dans une assiette avec sauce au choix.

Notes personnelles:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Brochette de poulet satay

Ingrédients

1 racine de gingembre frais râpé
8 gousses d'ail émincées
2 c. à soupe d'oignon émincé
1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de sauce poisson
250 ml. d'huile végétale
500 ml. sauce soja
2 c. à soupe de coriandre moulue
1 c. à soupe de cumin moulu
1/2 c. à thé de curcuma moulu
1/8 c. à thé de poivre de Cayenne
1 pièce de 2 pouces d'herbe de citron frais (partie blanche seulement)
3,5 kg. de poitrine de poulet biologique
4 brochettes en métal ou en bois (trempées dans l'eau au préalable) de 12 pouces

Préparation

Placez le gingembre, l'ail, l'oignon, la cassonade, la sauce poisson, l'huile végétale, la sauce de soja, la coriandre, le cumin, le curcuma et le poivre de Cayenne dans un bol; fouetter jusqu'à consistance d'une marinade lisse.

Préparation du Fumet:

Dans une moyenne casserole, faire fonder 1 oz. de beurre, faites doucement suer l'échalote, le poireau et le céleri, durant 2 ou 3 minutes. Ajouter la réduction de truite saumonée, les tomates tranchées et la pate de tomates. Remettre le couvercle et laisser mijoter 6 à 8 minutes. Déglacer avec le champagne, ajouter le bouquet garni, 6 à 7 anis étoilée et une pincée de poivre. Laisser bouillir 30 à 35 minutes. Tamiser avec une fine passoire.

Préparation (suite)

Dans une petite casserole d'hôtel, placer les petites pouces de laitue et couvrir de fumet chaud. Retourner après quelques secondes. Vérifier l'assaisonnement, puis réserver. Saler et poivrer la truite saumonée des deux côtés et griller dans un poêlon de téflon très chaud. Placer deux petites pousses de laitue dans la partie du haut de l'assiette avec une petite quantité de fumet. Déposer les aiguillettes de truite saumonée dans le bas de l'assiette. Ajouter les tomates en dés et recouvrir de sauce. Décorer avec l'anis étoilée et quelques tiges de cerfeuil.

Suggestion de vin:

Vous pouvez utiliser le même champagne utilisé dans cette recette ou toute autre champagne. Un autre bon choix serait un champagne rosé ou un chardonnay de Californie, ou encore un vin de Bourgogne.

Notes personnelles:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Filet mignon de porc farci aux canneberges et graines de tournesol

Ingrédients (Pour *4 personnes*)

2 filets mignon de porc
40 g. de canneberges séchées
40 g. de graines de tournesol
Aromates: ail, thym, une feuille de laurier
1 champignon portobella
1 échalote
200 ml. De vin rouge
250 ml. De fond brun ou de porc
6 pincées de fleur de sel
2 ml. d'huile de pépin de raisin
50 g. de beurre

Préparation

A sec, torréfier les graines de tournesol. Retirer les graines de la poêle, puis ajouter l'échalote ciselée avec l'ail, le portobella et les canneberges séchées. Déglacer au vin rouge et laisser réduire, ajouter le fond et réduire encore une fois. Mettre le tout au malaxeur et mélanger à vitesse rapide (la consistance désirée est une purée avec beaucoup de texture). Ajouter les graines de tournesol une fois le mélange terminé.

Préparation (suite)

Parer les filets de porc. Inciser le cœur de chaque filet mignon dans la longueur de façon à le dérouler pour avoir la protéine à plat. Ensuite, le farcir avec le mélange de fruits secs. Ficeler les filets de porc. Cuire sous vide à 58°C (136° F) pendant 45 minutes. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile, colorer ensuite les filets mignons de porc pendant 2 minutes de chaque côté avec les herbes aromatiques, ajouter une bonne noisette de beurre, puis réserver. Servir les filets mignons assaisonnés de fleur de sel et tranchés en rondelles.

Notes personnelles

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____