

Aumônière de gardon aux asperges



Recette

1) Commencer par les crêpes. Mélanger tous les ingrédients, laisser reposer la pâte au frigo pendant 1h00. Confectionner des crêpes de 20 cm de diamètre.

2) Pour la farce, lever les filets de gardon et enlever la peau ou demander à votre pêcheur. Les passer au robot en ajoutant la crème et le blanc d'œuf. Passer au tamis, saler, poivrer et conserver au frigo. Couper finement les poireaux, les faire suer au beurre et assaisonner. Ajouter la crème et laisser réduire. Contrôler l'assaisonnement et refroidir. Mélanger la masse de poisson, la masse de poireaux et la ricotta. Ajouter le jus et les zestes de citron et l'ail des ours finement coupé en chiffonnade puis contrôler l'assaisonnement. Confectionner les aumônières, les fermer avec une feuille d'ail des ours précédemment blanchie. Cuire au four (10 min à 180°C, 60°C à cœur).

3) Blanchir les asperges dans l'eau très salée (30 g/l) et les refroidir dans la glace. Suer les oignons ciselés dans le beurre, ajouter la crème et réduire à moitié. Ajouter les asperges, assaisonner et passer au blender/mixeur. Filtrer au chinois et régler la densité avec de la maïzena diluée dans de l'eau froide.

Nombre de portions : 5

Ingrédients

Pour la pâte à crêpe

30 g Farine
1 Œuf
100 ml Lait
10 g Beurre fondu
Sel, poivre, noix de muscade

Pour la farce

400 g Gardon
5 dl Crème
1/2 Blanc d'œuf
200 g Poireau
5 dl Crème
10 g Beurre
50 g Ricotta
5 g Ail des ours
50 g Citron
Sel, poivre

Pour la crème d'asperge vertes

200 g Asperge verte
20 g Oignon
10 g Beurre
5 dl Crème 35%
40 g Asperge verte
5 g Ail des ours
20 g Mizuna noir
0.5 dl Huile d'olive
Maïzena
Sel, poivre



Projet collaboratif TopChef
Photo : François Wavre

Fisch and chips de gardon



Nombre de portions : 5

Ingrédients

1 kg Gardon
1.5 l Huile de tournesol
5 Blanc d'œuf
250 g Quinoa
250 g Pain noir encre de seiche (sec)
1 kg Pomme de terre
5 Jaune d'œuf
75 g Moutarde
100 g Ail des ours
100 g Persil plat
Zestes Citron vert
Sel
Poivre noir du moulin
Piment d'Espelette



Recette

- 1) Lever les filets des gardons ou demander à votre pêcheur. Les assaisonner de sel, poivre, piment d'Espelette et zestes de citron vert.
- 2) Cuire le quinoa dans l'eau bouillante puis le sécher au four à 60°C pendant 5h. Le frire 1 min 30 dans une huile à 220°C.
- 3) Passer les filets dans le blanc d'œuf puis dans la poudre de pain noir séché (répéter l'opération 2 fois). Les passer dans le quinoa soufflé et les frire 1 min dans une huile à 170°C.
- 4) Emulsionner les jaunes d'œuf avec la moutarde puis l'huile de tournesol. Ajouter l'ail des ours non blanchi et émulsionner une dernière fois. Ajouter le persil plat ciselé. Frire des palets de pommes-de-terre dans une huile à 170°C.



Projet collaboratif TopChef
Photo : François Wavre

La Maison
de la Rivière

Moelleux de tanche au sapin



Nombre de portions : 5

Ingrédients

200 g Filet de tanche
250 g Fumet de poisson
350 g Salsifi
100 g Echalote
50 g Orange
10 g Thym frais
10 g Oxalys pourpre
5 g Baie de genièvre
50 g Sarrasin ou Riz soufflé
100 g Noisette torréfiée
50 g Sapin jeune pousse
5 g Laurier
2.5 dl Pinot noir
5 g Piment d'Espelette
10 g Chocolat noir
2 dl Lait
50 g Beurre
50 g Sucre
5 dl Crème
2 Blanc d'œuf
25 g Farine



Recette

1) Infuser le sapin dans la crème tiède pendant 20 minutes puis laisser refroidir. Tailler les oranges en petits dés de suprêmes ou quartiers. Fileter la tanche ou demander à votre pêcheur. Mixer la chair de poisson dans une cuve refroidie. Verser petit à petit la crème puis le blanc d'œuf. Assaisonner et incorporer les noisettes et morceaux d'orange à l'aide d'une spatule. Former des boudins dans du film alimentaire. Bien fermer et serrer puis cuire dans l'eau frémissante pendant 10 minutes (il ne doit pas y avoir de traces de crème sur la pointe de couteau). Mettre de côté.

2) Eplucher grossièrement les salsifis et cuire dans un mélange eau-lait durant 20-25 minutes jusqu'à être fondants. Au moment de servir, les passer dans la poêle avec du beurre, du sucre et une cuillère de sauce matelote.

3) Pour la sauce matelote, ciseler les échalotes et concasser le genièvre. Faire une fondue et verser la farine. Déglacer avec le vin et faire réduire puis épouiller au fumet. Faire réduire jusqu'à nappage de la cuillère. Filtrer la sauce et lier avec un cube de beurre et un carré de chocolat noir.

Projet collaboratif TopChef
Photo : François Wavre

Mousseline de tanche et topinambour



Nombre de portions : 5

Ingrédients

750 g Filet de tanche
55 dl Crème
250 g Feuille de côte de bette
50 g Grain de café
Zestes Citron vert
100 g Echalote confite
Aneth
Topinambour
Beurre
Oignons primeur
Sel, poivre
Piment d'Espelette



Projet collaboratif TopChef
Photo : François Wavre



Recette

- 1) Commencer par lever les filets de tanche ou demander à votre pêcheur. Infuser les arrêtes de poisson dans le lait avec l'aneth et les grains de café. Emulsionner les filets de tanche avec crème, sel, poivre, échalotes confites, piment d'Espelette et zestes de citron vert.
- 2) Blanchir les feuilles de blettes à l'eau bouillante et éponger sur papier absorbant. Garnir ces feuilles avec la mousseline de poisson et façonner 5 rouleaux de 200 g. Cuire au four vapeur à 75°C (68°C à cœur).
- 3) Eplucher les topinambours et couper en grosse brunoise. Les étuver avec du beurre afin de réaliser la purée.
- 4) Cuire les oignons primeur fendu en 2 au sautoir avec du beurre.
- 5) Filtrer le lait infusé et émulsionner pour ne prendre que la mousse de surface.

Quenelle de sauce safran



gardon

Nombre de portions : 5

Ingédients

- 600 g Gardon
- 200 g Chou-fleur
- 15 g Coriandre fraîche
- 2 Œuf
- 175 g Farine
- 3 dl Lait
- 75 g Parmesan
- 5 g Levure chimique
- 50 g Beurre
- 20 g Sel
- 10 g Poivre
- 15 dl Crème
- 3 Blanc d'œuf
- 1 Citron vert
- 5 g Piment d'Espelette
- 15 g Ciboulette
- 10 g Safran en pistil



Recette

1) Commencer par les gaufres au chou-fleur. Laver le chou-fleur et le faire cuire dans de l'eau bouillie. Dans un bol, mélanger œufs, farine, lait, sel, poivre, parmesan, levure chimique et beurre préalablement fondu. Ajoutez le chou-fleur déjà coupé en petits morceaux. Ajoutez la coriandre finement hachée. Laisser reposer la masse 30 minutes. Beurrer la machine à gaufre et déguster.

2) Pour les quenelles, lever les filets de gardon ou demander à votre pêcheur. Mixer les filets de gardon crus. Ajouter crème, sel, poivre, piment d'Espelette et bien mélanger. Ajouter le blanc d'œuf préalablement légèrement fouetté. Ajouter la ciboulette finement hachée et le zeste de citron vert. Former les quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe. Deux possibilités pour cuire les quenelles de gardon : à la vapeur à 68°C durant 20 minutes ou pochées dans l'eau à 97°C durant 5 minutes.

3) Pour la sauce safran, chauffer la crème à feu doux. Ajouter le safran, le sel et le poivre. Laisser réduire et ajoutez à la fin le jus de citron vert.



Soupe de poisson du lac



Nombre de portions : 5

Ingrédients

- 500 g Arrête et tête de tanche
- 500 g Arrête et tête de gardon
- 500 g Petite écrevisse entière
- 25 g Beurre
- 30 g Farine
- 50 g Céleri branche
- 50 g Ail frais
- 100 g Poireau
- 100 g Echalote
- 20 g Thym frais
- 25 g Carotte
- 50 g Tomate
- 120 g Concentré de tomate
- 1 dl Huile d'olive
- 1 dl Absinthe
- 1 dl Ricard
- 3 dl Vin blanc
- Sel fin
- Piment d'Espelette



Recette

1) Eplucher les légumes et tailler des tronçons réguliers de taille moyenne. Couper la tête d'ail en deux et l'écraser grossièrement.

2) Tailler grossièrement les arrêtes et têtes de poissons. Faire dégorger dans l'eau froide 10 minutes puis égoutter. Châtrer les écrevisses et réserver les carcasses.

3) Faire rôtir le tout, y compris les carcasses et queues d'écrevisses. A l'aide d'une spatule, décoller plusieurs fois les sucs de cuisson caramélisés qui développent le goût. Après 4-5 fois, ajouter les légumes et concentré de tomates. Cuire. Ajouter la farine et cuire de nouveau. Flamber avec les alcools forts puis mouiller au vin blanc. Décoller les derniers sucs et réduire. Une fois réduit à glace, mouiller à hauteur d'eau et cuire.

4) Une fois la soupe cuite et réduite à une bonne texture, passer le liquide, les carcasses et légumes au presse purée pour un résultat traditionnel et goûtu ou au chinois étamine pour plus de finesse. Faire chauffer et réduire de nouveau si besoin pour obtenir la texture voulue. Assaisonner et lier avec des cubes de beurre pour la gourmandise.

Bisque d'écrevisse, croûtons et rouille



Nombre de portions : 5

Ingédients



1.5 kg Ecrevisse entière
150 g Carotte
8 Gousse d'ail
150 g Echalote
100 g Thym
2 dl Vin blanc
1 dl Grappa
0.5 dl Fumet de poisson
40 g Concentré de tomate
20 g Beurre
0.1 dl Huile d'olive
1 Pain
4 Jaune d'œuf
2 dl Crème fraîche
Safran
Piment de Cayenne
Sel, poivre

Recette

1) Commencer par châtrer les écrevisses et les cuire dans l'eau frémissante durant 3 minutes. Les décortiquer puis les couper en quatre avant de les assaisonner avec sel et poivre.

2) Pour la bisque, suer les carcasses d'écrevisses avec beurre, gousses d'ail et échalotes. Flamber à la grappa. Ajouter concentré de tomate, garniture aromatique et thym. Déglacer au vin blanc et mouiller au fumet de poisson. Laisser mijoter pendant 45 minutes. Passer la bisque au chinois, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement.

3) Réaliser les croûtons de pain en les coupant en biseau. Ajouter un trait d'huile d'olive et faire griller.

4) Pour la rouille, mélanger les jaunes d'œufs, les gousses d'ail blanchies auparavant, le sel, le safran et le piment de Cayenne. Monter à l'huile en filet. Rectifier l'assaisonnement.

5) Dresser les morceaux de chair dans la bisque et y déposer de la crème fouettée. Garnir d'un brin de ciboulette.

Projet collaboratif TopChef
Photo : François Wavre



Brandade de tanche et cardons genevois



Nombre de portions : 5

Ingrédients

2 kg Tanche
500 g Cardon genevois
500 Pomme de terre farineuse
20 g Ail
100 g Thym
10 g Feuille de laurier
200 g Crème acidulée
5 dl Crème
220 g Beurre
3 Jaune d'œuf
10 g Sucre
5 Citron
100 g Sbrinz
Sel, poivre
Piment d'Espelette



Projet collaboratif TopChef
Photo : François Wavre



Recette

- 1) Commencer par la brandade de tanche en taillant les filets de poisson ou demander à votre pêcheur. Préparer une infusion à base de thym, laurier et ail. Assaisonner les filets de tanche et les pocher dans l'infusion puis réserver.
- 2) Réaliser l'écrasé de pomme de terre et ajouter beurre et crème puis assaisonner.
- 3) Glacer les cardons genevois avec du sucre, sel, eau et beurre.
- 4) Réaliser une chips de Sbrinz avec du piment d'Espelette.
- 5) Monter la brandade en faisant des étages avec l'écrasé de pomme de terre, les cardons et les petits morceaux de tanche.

Croc-cuchaule aux écrevisses



Nombre de portions : 5

Ingédients

2.5 kg Ecrevisse entière
200 g Lard cru
75 g Beurre
25 dl Lait
50 g Gruyère
50 g Oignon blanc
50 g Poireau
50 g Ail frais
10 g Thym frais
25 g Estragon frais
250 g Orange
100 g Saladine
10 g Cerfeuil
1 kg Cuchaule
10 dl Cognac
3 dl Huile d'olive
2.5 dl Vin blanc sec suisse
45 g Farine
120 g Moutarde de bénichon
25 g Moutarde forte
Sel, poivre noir

Projet collaboratif TopChef
Photo: François Wavre



Recette

1) Prélever les têtes crues des écrevisses et châtrer les écrevisses. Plonger les corps 5 minutes dans l'eau bouillante. Refroidir dans la glace et éplucher pour récupérer la chair. Pour la bisque, faire revenir les têtes d'écrevisses dans l'huile d'olive. Ajouter les légumes taillés grossièrement. Flamber au cognac et déglacer au vin blanc. Réduire puis filtrer et faire refroidir.

2) Pour la béchamel, faire fondre le beurre et ajouter la farine. Une fois la cuisson arrivée à « nid d'abeille », ajouter le lait et la même quantité de bisque. Cuire et épaissir puis terminer en ajoutant les moutardes. Ajouter le cerfeuil haché puis refroidir. Tailler la cuchaule comme des tranches de pain de mie. Tailler le lard en tranches et les griller. Dans la même poêle, sauter les écrevisses et flamber au cognac. Pour la vinaigrette, presser les oranges et détendre le jus avec de la bisque et moutarde de bénichon puis assaisonner.

3) Monter le croc-monsieur : pain, béchamel, lard, écrevisses, béchamel, pain et cuire (appareil à croc-monsieur ou bricelet ou 20 minutes au four en arrosant de beurre). Tailler en deux et dresser avec la saladine.

Croustillant de gardon et soupe du lac



Nombre de portions : 5

Ingrédients

1 kg Gardon
250 g Petit pois écossé
10 g Estragon
200 g Ail des ours
100 g Citron vert
100 g Ail frais
200 g Échalote
50 g Carotte
10 g Jeune pousse cresson
25 g Citron confit
10 g Thym frais
50 g Poireau
100 g Nouilles kadaïf
25 g Concentré de tomates
10 g Anis étoilé
1 dl Absinthe
2.5 dl Vin blanc suisse



Projet collaboratif TopChef
Photo : François Wavre

Recette

1) Préparer les gardons ou demander à votre pêcheur. Pour la soupe de poisson, tremper les arrêtes et têtes de gardon puis bien les rôtir. Verser les légumes et le concentré de tomate. Cuire puis fariner légèrement le tout. Flamber à l'absinthe et mouiller au vin blanc. Réduire puis ajouter de l'eau à hauteur. Réduire jusqu'à consistance d'une soupe puis filtrer au chinois. Lier ensuite au beurre coupé en cubes avant de servir.

2) Assaisonner les filets de poisson. Entourer de kadaïf et réserver.

3) Pour la fricassée de petits pois, faire bouillir de l'eau très salée avec l'anis étoilé et préparer un bac de glace à côté. Plonger les légumes dans l'eau bouillante 2 minutes puis plonger dans la glace. Les petits pois doivent rester croquants.



Ingrédients (suite)

2 dl	Vinaigre balsamique
5 g	Agar agar
5 g	Gélatine
1.5 l	Huile de pépin de raisin
2 dl	Absinthe
2.5 g	Levure chimique
1.5 dl	Huile d'olive
200 g	Farine
200 g	Sucre
200 g	Beurre
4	Œuf
5 dl	Lait

Recette (suite)

- 4) Dans l'eau des petits pois, blanchir 2/3 de l'ail des ours et rafraîchir dans la glace. Mixer et monter à l'huile comme un pesto. Tailler des petits cubes de citron confits et ciseler l'estragon.
- 5) Pour la gelée de vinaigre balsamique, le chauffer puis ajouter l'agar-agar et la feuille de gélatine trempée. Couler et tailler en cubes une fois froid.
- 6) Pour l'éponge absinthe, mélanger (vitesse maximum dans un robot mélangeur) farine, levure chimique, sucre, beurre, œuf, lait et absinthe. Une fois le volume doublé, verser dans un ramequin puis cuire 30 secondes au micro-ondes 900W.
- 7) Frire le cocon de gardon à 160°C en friteuse avec l'huile de pépin de raisin durant 2 minutes avant de servir.
- 8) Mettre la soupe à part pour verser dessus au moment venu.

Filets de gardon fumés au sapin



Nombre de portions : 5

Ingrédients

- 250 g Filet de gardon
- 2 Citron jaune
- 1 g Poivre blanc grain
- 1 g Poivre rose grain
- 25 g Gros sel
- 125 g Sucre roux
- 40 g Bourgeon de sapin (20 g + 20 g)
- 50 g Sciure de bois



Projet collaboratif TopChef
Photo : François Wavre



Recette

- 1) Dans un grand mixeur/blender, mélanger poivres, gros sel, sucre roux, zestes de citron et la moitié des bourgeons de sapin jusqu'à l'obtention d'une fine poudre.
- 2) Dans un plat, disposer le mélange sel dans le fond puis déposer les filets côtés peau. Recouvrir complètement le poisson avec le sel restant et masser délicatement. Réserver au frigo 3-4h selon l'épaisseur des filets. Rincer dans un bain d'eau froide pour enlever le sel. Eponger dans un torchon et finir le séchage sur grille dans le frigo durant 24h.
- 3) Poser les filets de gardon dans un plat. Dans un plat plus grand, déposer la sciure et le bois de hêtre. Poser le plat de poisson au milieu et allumer. Laisser prendre puis éteindre et couvrir de film pour emprisonner la fumée. Une fois disparue, renouveler 3 fois l'opération. Sortir et laisser poser au frigo 24h.
- 4) Disposer entier ou tranché sur un support foncé. Accompagner d'une crème d'herbes citronnée sur des blinis.