

Lavaret du Lac du Bourget poêlé,

wasabi, Marinières de Girolles, condiments et aromates

Ingrédients pour 4 personnes

LAVARET

- 1 Lavaret de 600 g
- Huile d'Olive
- Wasabi

MARINIÈRE

- 300 g de girolles boutons
- Poivrons rouge, vert et jaune, (1 de chaque)
- 1 tomate Grappe
- 1 fenouil
- 1 courgette
- 10 Olives vertes
- 10 Olives Noires
- Huile d'Olive
- Ail
- Basilic
- Thym
- Piment
- Aneth
- Cerfeuil
- Basilic

CONFIT DE FENOUIL

- 2 oignons
- 2 fenouils
- Huile d'Olive
- Sel
- Poivre
- Anis Vert

REALISATION DE LA MARINIÈRE :

Nettoyer et laver les girolles boutons, les blanchir à l'eau vinaigrée, puis les réserver. Eplucher les poivrons et monder les tomates. Tailler en brunoise : poivrons, tomates, fenouil et le vert de courgette. Poêler séparément poivrons, fenouil et vert de courgette à l'huile d'olive. Tailler des copeaux d'olives vertes et noires. Mélanger les girolles, brunoises et copeaux d'olives dans un récipient. Ajouter à niveau de l'huile d'olive, puis l'ail, le thym et un peu de piment. Laisser mariner pendant 24 h minimum.

REALISATION DU CONFIT DE FENOUIL :

Emincer finement l'oignon et le fenouil, le mettre à suer dans un rondeau avec de l'huile d'olive, sel, poivre et anis vert, laisser compoter doucement. En fin de cuisson, réserver au bain marie.

POELAGE DU LAVARET :

Ecailler, vider et étêter le lavaret. Lever le lavaret en filets, le désarêter, puis tailler chaque filet en 2. Poêler les 4 morceaux à l'huile d'olive coté peau en premier, saler et poivrer, pendant environ 1 minute 30 de chaque côté.

DRESSAGE DE L'ASSIETTE :

Mettre la marinère à chauffer, y ajouter le basilic, l'aneth, le cerfeuil ciselés et une cuillère à soupe de vinaigre balsamique, rectifier l'assaisonnement. Dresser la compotée de fenouil au centre d'une assiette creuse, tout autour la marinère de girolles et au centre le lavaret poêlé. Ajouter au moment quelques pointes de wasabi sur la peau du poisson.



Boris Campanella

CHÂTEAU DE CANDIE - 73000 CHAMBERY-LE-VIEUX - 1 ETOILE MICHELIN



*Les grands Chefs vous livrent
les secrets de leurs recettes
sur www.lechef.com rubrique*

"menus et recettes > recettes gastronomiques"



Boris Campanella

CHÂTEAU DE CANDIE - 73000 CHAMBERY-LE-VIEUX - 1 ETOILE MICHELIN



Carré de porcelet rôti

«Sélection de la Maison Masse», gnocchi de petits pois «à la française»

Ingrédients pour 4 personnes

Carré de Porcelet

- 600 g de carré de porcelet
- Poivre noir
- Huile d'olive
- Ail nouveau
- Thym sauvage
- 1 échalote
- 10 cl de jus de veau
- 10 cl de consommé de volaille

Gnocchi de petits pois

- 350 g de pomme de terre Mona Lisa
- 200 g de petits pois
- 60 g de farine
- 1 œuf
- 50 g de parmesan râpé
- Sel et poivre, muscade

Garniture «à la française»

- 4 carottes fanes
- 4 navets fanes
- 4 pommes de terre nouvelles
- 4 cotes de salade «sucrine»
- 4 copeaux de jambon cru de Savoie
- 4 lamelles de truffe d'été
- Huile d'olive
- Sel, poivre

CONFECTION DES GNOCCHI

1- Cuire les pommes de terre en robe des champs à l'eau salée et les petits pois à l'eau bouillante salée.

2- Une fois cuites, éplucher les pommes de terre et les passer au moulin à légumes et passer les petits pois au tamis puis additionner les 2 masses.

3- Incorporer la farine, le parmesan et l'œuf, rectifier l'assaisonnement.

4- Confectionner un long boudin, le sectionner tous les 2 cm.

5- Les marquer en les roulant à l'aide d'une fourchette et du pouce.

6- Les pocher à l'eau frémissante salée. Lorsqu'ils remontent à la surface, c'est qu'ils sont cuits.

7- Les refroidir à l'eau glacée.

NB : vous pouvez les fabriquer le matin pour le soir.

CONFECTION DE LA GARNITURE «A LA FRANÇAISE»

1- Cuire les pommes de terre, les navets et les carottes à cru dans une cocotte avec de l'huile d'olive, du thym et une gousse d'ail écrasée.

2- Lorsque les légumes sont cuits, ajouter les cotes de salade, le jambon en

copeaux et la truffe en lamelles.

3- Plonger les gnocchi de petits pois dans l'eau frémissante salée. Lorsqu'ils remontent, les mélanger à la garniture «à la française».

CONFECTION DU PORCELET

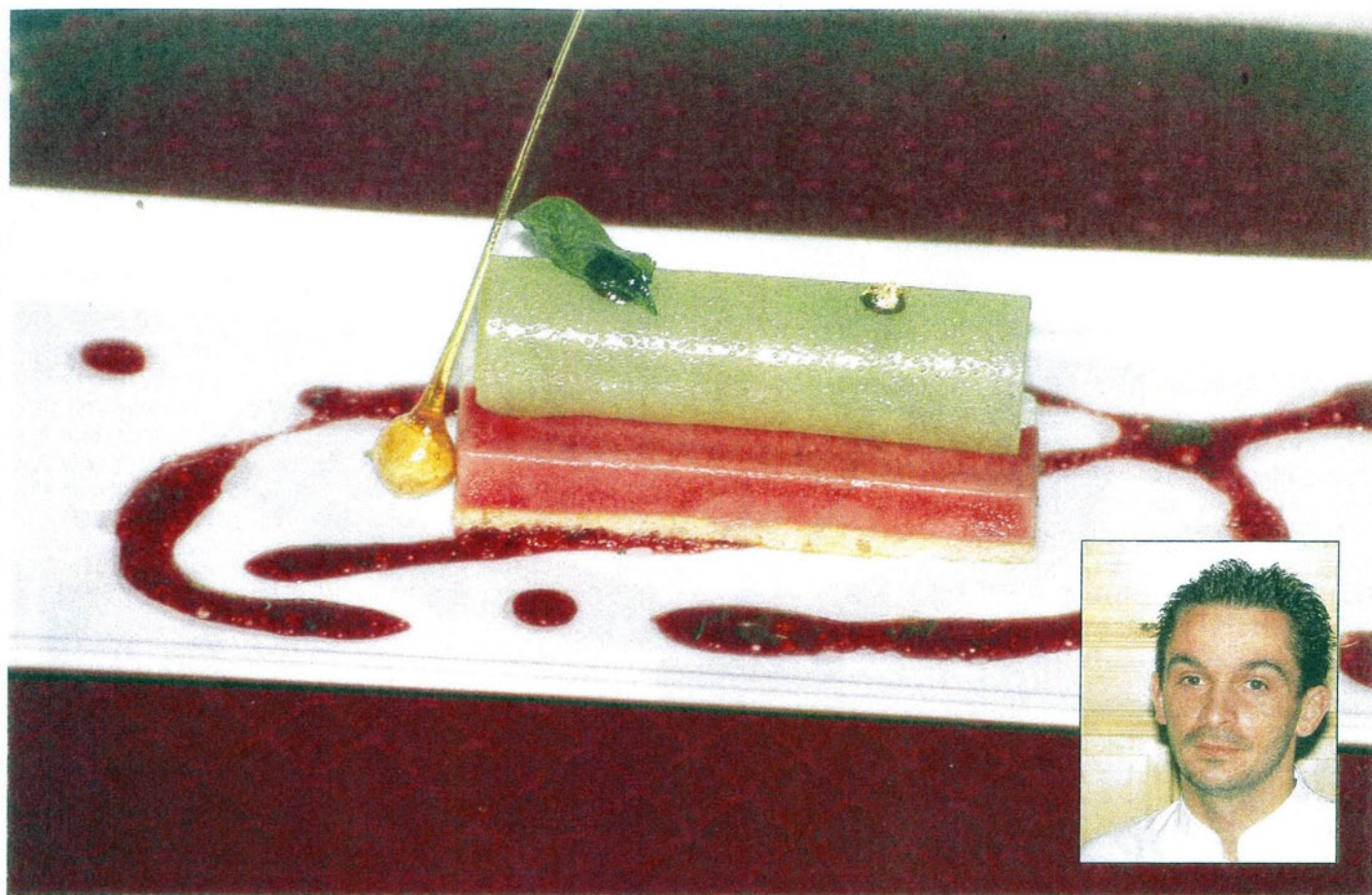
1- Détalonner, manchonner et concasser les os.

2- Mettre à mariner le carré avec l'huile d'olive et le poivre noir.

3- Confectionner le jus avec les os concassés puis rôtis, accompagnés d'ail, d'échalote, de thym sauvage, de jus de veau et de consommé de volaille.

4- Cuire le carré de porcelet à four très chaud (250°C) jusqu'à atteindre 42°C à cœur (le carré doit être croustillant et moelleux).

Les grands Chefs vous livrent
les secrets de leurs recettes
sur www.lechef.com rubrique
"menus et recettes > recettes gastronomiques"



Allumette glacée framboises basilic

Ingrédients pour 8 personnes

BISCUIT JOCONDE

- 50 g d'œufs entiers
- 20 g de sucre pour les œufs
- 12,5 g de sucre pour les blancs
- 37,5 g de poudre d'amandes
- 5 g de trimoline
- 10 g de farine
- 30 g de blanc d'œufs
- 7,5 g de beurre

REALISATION :

Mélanger œufs, sucre puis poudre d'amandes, trimoline et farine. Monter les blancs, serrer au sucre. Mélanger les deux appareils puis terminer au beurre. Plaquer.

SORBET FRAMBOISES

- 330 g de pulpe de framboises
- 120 g de sucre
- 30 g de glucose atomisé
- 180 g d'eau

REALISATION :

Mélanger l'eau, le glucose et le sucre : donner une ébullition. Ajouter la pulpe de framboises et cuire à 85°C. Laisser mûrir 24 h et turbiner.

GLACE BASILIC

- 300 g de lait
- 80 g de crème
- 6 g de poudre de lait
- 80 g de jaune d'œuf
- 50 g de sucre
- 20 g de trimoline
- 30 g de basilic en feuille

REALISATION :

Mettre le lait et la crème à bouillir avec les feuilles de basilic. Blanchir jaunes d'œufs et sucre. Verser le lait et la crème bouillants sur le mélange jaunes et sucre. Cuire à 83 °C. Laisser mûrir pendant 24 h. Passer et turbiner.

OPALINE

- 12 g de fondant blanc caramel blond
- 75 g de glucose
- 1 zeste d'orange râpée
- 1 g de sel hors du feu
- 5 g de beurre de cacao
- 4 g de pâte de pistache
- 5 g d'amandes torréfiées
- 1 bouquet de basilic à la centrifugeuse

REALISATION :

Cuire le caramel puis ajouter hors du feu le zeste, le sel, le beurre de cacao, la pâte de pistache et les amandes torréfiées, l'eau de basilic puis débarrasser en plaque. Lorsque le caramel est froid, le passer au cutter, puis passer cette poudre de caramel dans un pochoir rectangulaire de 11 cm sur 2,7 de large, à l'aide d'une passette, cuire au four à 180°C pendant 2 minutes. Mouler l'opaline en forme de cylindre.

JUS TRANCHÉ FRAMBOISES BASILIC

- 3 cuil à soupe d'huile de pépin de raisin
- 1 cuil à soupe de jus de citron vert
- 6 cuil à soupe de coulis de framboises
- 1 cuil à soupe de brunoise de basilic frais

Les grands Chefs vous livrent les secrets de leurs recettes sur www.lechef.com rubrique

"menus et recettes > recettes gastronomiques"