

Betterave Chioggia et anguille fumée laqué, pâte de sésame brune

Recette: Boris CAMPANELLA

Pour 4 pax

Anguille

Lever, parer et portionner l'anguille fumée. Compter 30 gr par pax et tailler 80 gr de brunoise. Réserver les parures pour le fumet d'anguille.

Fumet d'anguille

Mouiller à l'eau de source à hauteur les arêtes, chair et tête d'anguille. Cuire pendant 45/50 min, puis passer au chinois et réserver.

Laquage

- 150g Sauce soja light
- 100g Miel
- 50g Sucre cristal
- 50g Jus de citron vert
- 50g Saké
- 50g Vinaigre de riz
- 50g Pâte de sésame blanc spoutpouch
- 150g Fumet d'anguille



Réduire à consistance sirupeuse. Laquer plusieurs fois les morceaux d'anguille sur le barbecue japonais.

Origami de betterave

- 80g Brunoise de betterave Chioggia
- 40g Brunoise d'anguille fumée
- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive
- 2g Raifort frais râpé
- Brunoise de citron confit
- 20g Crème d'Isigny
- 6g Echalote au Xérès

Tailler 12 pétales de betterave Chioggia de 6 cm de diamètre. Les mettre à mariner pendant une heure avec sel, poivre du moulin et huile d'olive. Monter les origamis à la minute farcis d'anguille fumée en brunoise, de betterave en brunoise, d'échalote au xérès, citron confit, crème d'Isigny, sel et poivre du moulin.

Echalote au xérès

- 100g Echalote ciselé
- 100g Vinaigre de xérès
- ¼ Feuille de laurier
- Sel
- Poivre du moulin

Mettre le tout dans un sauteuse et réduire à sec, débarrasser.

Jus soyeux à la betterave

- 200g Jus de betterave crus centrifugé
- 100g Jus de betterave cuite
- 80g Beurre
- Huile d'anguille fumée
- Sel
- Poivre du moulin

Mettre le tout en sauteuse et réduire à consistance, réserver.

Crème de raifort

- 80g Crème d'Isigny
- 5g Raifort frais râpé
- Sel
- Poivre du moulin

Mélanger et mettre en poche.

Brunoise de betterave

- 40g Brunoise de betterave Chioggia
- 40g Brunoise de betterave jaune
- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

Finition

Dresser harmonieusement, les origamis, la brunoise, la crème au raifort, le gras d'anguille puis ajouter les 3 morceaux d'anguille laqué avec la pâte de sésame blanc spoutpouch et terminer par les pousses de vene cress.

★ La recette est fidèle à celle écrite par le chef.



Les noix de coquilles Saint-Jacques de la baie d'Erquy, mijoté de châtaignes au sésame noir et mélasse de grenade

Recette: Boris CAMPANELLA

Pour 4 pax

Coquille Saint-Jacques et condiment

- 12 Pièces noix de coquilles Saint-Jacques fraîches
- Sel
- Poivre du moulin

Colorer les coquilles Saint-Jacques à l'huile d'olive.

Chapelure de noix de coquille Saint-Jacques

Tailler les parures de noix de coquille Saint-Jacques en brunoise et les colorer vivement au beurre. Une fois colorées, les égoutter sur papier absorbant. Ajouter cette chapelure sur la noix de coquille Saint-Jacques colorée à l'huile d'olive précédemment.

Sauce Saint-Jacques

- 12 Bardes de Saint-Jacques
- 12 Parures de Saint-Jacques
- 75g Beurre frais
- 1 Echalote
- 1 Branche de céleri
- 10g Pâte de sésame noir spoutpouch
- Saké



Colorer les bardes et les parures de noix de coquilles Saint-Jacques au beurre. Une fois bien caramélisées, ajouter la garniture aromatique émincés. Faire suer 5 minutes. Dégraisser avec le saké puis ajouter la pâte de sésame noir spoutpouch. Ajouter de l'eau minérale à mi-hauteur et cuire 45/50 min. Passer au chinois et réduire à consistance. Rectifier l'assaisonnement.

Mijotée de châtaigne

- 300g Châtaigne fraîches
- 5cl Mélasse de grenade
- 1p Oignon vert
- 15g Pâte de sésame noir spoutpouch
- 1 Citron jaune
- 50g Fond blanc
- 30g Beurre



Eplucher les châtaignes. Tailler les en brunoise puis les étuver au fond blanc et beurre. Ajouter les oignons verts ciselés.

Sauce châtaigne à la cheminée

- 500g Châtaignes
- 1L Crème mixer au Thermomix
- 15g Gélatine
- 50g Fond blanc
- Sel
- Poivre du moulin
- Pâte de sésame noir spoutpouch



Cuites au barbecue puis épluchées, cuire les châtaignes avec la crème liquide, sel et poivre du moulin pendant 15 min. Mixer et ajouter la gélatine avec le fond blanc, puis réserver.

Mettre en siphon et rectifier l'assaisonnement.

Conserver à 50°C, dresser en saucière au moment de l'envoi, ajouter à la poche des traits de pâte de sésame noir spoutpouch.

Purée de châtaigne

- 500g Châtaigne épluchées
- 500g Crème
- Sel
- Poivre du moulin

Cuire pendant 10 min puis mixer, rectifier l'assaisonnement, mettre en poche, réserver.

Dresser harmonieusement.

* La recette est fidèle à celle écrite par le chef.



Stick yuzu et praliné sésame noir

Recette:Matthieu CARLIN

Pour 50 pièces

Praliné sésame

- 200g Pâte de sésame noir spoutpouch
- 100g Opaline caramel
- 3g Fleur de sel
- 24g Beurre de cacao



Dans un moule stick de 12cm par 1cm par 1 cm.
Mettre une couche de couverture Yuzu (Valrhona).
Pocher le praliné sésame noir spoutpouch à 22°C.
Laisser cristalliser une nuit.
Obturer avec la couverture Yuzu.

Tuile grué

- 125g Beurre
- 50g Glucose
- 50g Crème UHT
- 150g Sucre
- 5g Pectine NH
- 60g Sésame noir
- 60g Sésame blanc

Faire chauffer la crème, beurre et glucose.
Ajouter sucre et pectine et donner une bonne ébullition pendant 2 minutes.
Ajouter les sésames et débarrasser.
Après refroidissement, étaler entre 2 feuilles guitare au laminoir à 3mm.
Cuire sur Silpat à 160°C jusqu'à coloration légère.
Détailler des rectangles de 0.5cm*11.5cm.

★La recette est fidèle à celle écrite par le chef.



Entremets Sésame

Recette: Matthieu CARLIN

Pour 10 petits gâteaux individuels

Tuile cigarette

- 50g Farine
- 35g Beurre pommade
- 50g Sucre
- 50g Blanc
- 5g Pâte de sésame noir spoutpouch
- QS Charbon végétal



Mélanger le tout ensemble, l'appareil doit être noir. Etaler sur silpat légèrement graissé à l'aide du chablon. Bien congeler avant d'étaler le biscuit par-dessus.

Biscuit japonais 3 plaques

- 350g Jaunes
- 75g Lait
- 1 -129g Sucre
- 30g Miel
- 2 -156g Huile de sésame ICHIBANSHIBORI [PREMIERE PRESSION]
- 3 -300g Farine T55
- 4 -750g Blancs
- 300g Sucre



Au fouet au batteur monter 1.
Ajouter progressivement 2 et continuer de mélanger.
A la Maryse délicatement ajouter 3 (tamisé).
Finir par 4, meringue montée souple.
Sur le silpat avec l'appareil à cigarette, étaler le biscuit à l'aide d'un cadre blanc de 7mm d'épaisseur (cadre de 4 + cadre de 3mm).
Cuire sur plaque grise non perforée 7 min à 160°C ventilation 4.

Praliné sésame 10g/cercle 5cm

- 200g Pâte de sésame noir spoutpouch
- 100g Opaline caramel
- 3g Fleur de sel
- 24g Huile de sésame ICHIBANSHIBORI [PREMIERE PRESSION]



Insert mangue-passion

40g par cercle de 5cm

- 180g Purée de mangue
- 70g Purée de passion
- 10g Sucre semoule
- 45g Fruit de la passion frais
- 100g Cube de mangue
- 32g Masse gélatine
- 1Pc Citron vert (zeste)

Chauffer la purée, ajouter la masse gélatine fondue puis le reste des ingrédients.
Laisser refroidir un peu avant de mouler.

Mousse cheesecake passion

- 40g Eau
- 80g Sucre
- 80g Jaune
- 1 Gousses de vanille
- 120g Masse gélatine
- 380g Philadelphia
- 200g Jus de passion
- 400g Crème montée

Détendre le Philadelphia avec le jus de passion à 45°C.
Cuire le sucre à 121°C sur les jaunes.
Ajouter la gélatine. A 40°C mélanger le sabayon et la crème montée

Pâte sucrée vanille

- 140g Beurre mou
- 30g Poudre d'amande
- 90g Sucre glace
- 2g Vanille poudre
- 55g Œufs
- 2g Sel
- 230g Farine T55

A la feuille, réaliser un crémage avec le beurre, le sucre, le sel et la vanille.
Ajouter les œufs puis ajouter la farine et la poudre d'amande jusqu'à obtenir un mélange homogène. Si besoin fraser à la main.
Peser 550g par feuille puis étaler à 2mm entre 2 feuilles guitare.
Détailler avec un emporte-pièce fleur de 7.5cm et le centre avec un emporte-pièce rond de 4cm.
Cuire sur silpain à 170°C.

Montage

Chemiser les moules de 7cm avec le biscuit japonais.
Couler un peu de mousse, ajouter l'insert mangue-passion et praliné sésame noir puis compléter avec la mousse à hauteur.

* La recette est fidèle à celle écrite par le chef.



Dessert sésame

Recette: Matthieu CARLIN

Pour 10 pax

Sablé sésame

- 300g Beurre pommade
- 190g Sucre Glace
- 2g Sel fin
- 120g Œufs
- 500g Farine T55
- 60g Poudre amande
- 100g Sésame blanc torréfié
- 80g Sésame noir

Torréfier le sésame à 140°C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Mélanger à la feuille au batteur, le beurre pommade avec le sucre et le sel.

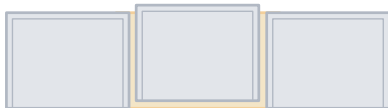
Ajouter les œufs, puis la farine et la poudre d'amande.

Terminer par le sésame torréfié et le sésame noir.

Étaler la pâte au laminoir à 2mm d'épaisseur.

Détailler des disques des rectangles de 6*12cm.

Cuire sur silpat entre des barres de fer graissées (de hauteur 1.5cm largeur 2cm) en suivant le schéma ci-dessous.



Cuire environ 8-10 minutes à 160°C.

Démouler à froid et reprendre les défauts à la microplane.

Gel yuzu /clémentine

- 250g Jus de clémentine
- 150g Jus de yuzu
- 65g Sucre semoule
- 4g Agar agar
- 8g Pectine 325 NH

Chauffer les jus à 40°C et ajouter le mélange sucre, agar et pectine NH.

Porter à ébullition et débarrasser en bol Paco.

Une fois refroidi, mixer au Pacojet 2 fois, et mettre en pipette.

Confit clémentine

- 300g Suprême de clémentine avec le jus
- 25g Jus de clémentine
- 35g Cassonade
- 5g Fécule
- ½ Gousse de vanille
- 20g Masse gélatine (1.5 feuilles de gélatine de poisson)
- 4g Zestes de clémentine

Dans une casserole chauffer doucement les suprêmes de clémentine avec la cassonade et la vanille grattée jusqu'à ce que la pulpe se détache. Ajouter le jus et la fécule et cuire jusqu'à ébullition. Ajouter la masse gélatine. Faire refroidir.

A froid, ajouter les zestes de clémentine.

Parfait glacé sésame

- 450g Lait
- 160g Pâte de sésame blanc spoutpouch
- 300g Jaune
- 260g Sucre
- 100g Eau
- 1L Crème montée
- 70g Masse gélatine (soit 5 feuilles de gélatine de poisson)



Monter la crème.

Chauffer légèrement les jaunes et verser le sirop de sucre cuit préalablement à 118°C dessus.

Battre le tout au batteur environ 10 min.

Ajouter la gélatine dans le lait tiède avec la pâte de sésame blanc spoutpouch.

Faire refroidir (Attention le lait doit être refroidi avant de faire le mélange).

Pour terminer, mélanger un peu de lait avec un peu de jaune monté, puis avec un peu de crème monté, puis renouveler l'opération.

Couler dans un cadre de 1.5cm de hauteur.

Détailler des rectangles de 11*2cm.

Zestes de clémentine confite

- 5 pièces Clémentine de corse
- 150g Jus de clémentine
- 100g Sucre

Prélever les zestes fins des clémentines. Blanchir 4 fois. Réaliser un sirop avec le sucre et le jus. A froid mettre sous vide avec les zestes. Cuire 1h30 au four vapeur à 90°C. Découper des zestes très fins.

Sauce Suzette

- 50g Sucre semoule
- 100g Jus de clémentine
- 30g Vinaigre de riz
- Le zeste de 2 clémentines

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec.
Déglacer avec le jus de clémentine et le vinaigre.
Ajouter les zestes et laisser infuser quelques minutes puis chinoiser.
Réduire au besoin, jusqu'à bonne consistance.

Autres mises en place

- QS Suprême de clémentine
- QS Suprême de clémentine « grillé » au chalumeau
- Oxalis
- Graines de sésame noir

Dressage

A l'intérieur du sablé, pocher du confit de clémentine.
Y déposer un rectangle de parfait glacé et combler les cotés avec du confit puis lisser à la palette.
Déposer dans l'assiette puis disposer les suprêmes de clémentines en alternant « grillé » et « non-grillé ».
Mettre quelques points de gel, les oxalis, les zestes de clémentines confit et des graines de sésame.
Servir la sauce devant le client.

★ La recette est fidèle à celle écrite par le chef.

