

Ingredients:

- 1 petite courge butternut (ou autre courge de saison)
- 1 burrata (environ 125 g)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc
- Quelques feuilles de roquette (facultatif, pour un peu de verdure)
- Sel, poivre
- 1 shot de **cognac** ou de **calvados** (ou tout autre alcool à flamber)

Préparation:

Préparer la courge :

Épluchez et coupez la courge en tranches fines à l'aide d'une mandoline.

Rôtir la courge :

Préchauffez le four à 180°C, disposez les tranches sur une plaque recouverte avec du papier d'aluminium , arrosez d'huile d'olive, salez, poivez, puis faites rôtir 20 minutes.

Préparer la burrata :

Laissez la burrata à température ambiante pendant la cuisson de la courge.

Flamber la courge :

Après la cuisson, placez les tranches dans une poêle chaude, ajoutez un shot de cognac ou calvados, et flambez.

Dresser l'assiette :

Disposez les tranches de courge dans les assiettes, ajoutez de la roquette (facultatif).

Ajouter la burrata :

Placez la burrata au centre, laissez-la se déchirer légèrement pour révéler son cœur crémeux.

Finition :

Arrosez d'un filet de vinaigre balsamique blanc et d'huile d'olive.

CARPAECIO DE COURGE RÔTIE FLAMBÉE, BURRATA



Total : environ 35 minutes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes
Flambage : 2-3 minutes

TARTARE DE TOMATES FLAMBÉES

émulsion de burrata et gelée à la truffe

Ingédients (4 personnes) :

- 4 tomates cœur de bœuf (ou tomates anciennes)
- 1 boule de burrata
- 100 ml de crème liquide entière
- 2 g de gélatine en feuilles
- 5 cl de cognac ou brandy (pour flambage)
- 1 petite truffe noire (ou huile de truffe)
- Huile d'olive extra vierge
- 1 branche de thym frais
- 1 feuille de basilic
- Sel et poivre



Recette :

Flamber les tomates :

- Couper les tomates en deux, épépiner et tailler la chair en dés.
- Dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive, faire saisir les tomates 1-2 min, côté chair vers le bas.
- Déglacer avec le cognac/brandy et flamber. Retirer les tomates et assaisonner avec sel et poivre.

Émulsion de burrata :

- Chauffer la crème, ajouter la burrata et mélanger jusqu'à ce qu'elle fonde.
- Passer au mixeur pour obtenir une texture lisse. Filtrer et garder au chaud.

Gelée à la truffe :

- Tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Chauffer 100 ml d'eau avec un peu de sel et incorporer la gélatine. Ajouter de l'huile de truffe et laisser infuser.
- Verser dans un plat et réfrigérer jusqu'à prise (1-2 h).

Assemblage :

- Dans chaque assiette, disposer un dôme de tartare de tomates flambées.
- Entourer de l'émulsion de burrata, en formant un cercle.
- Démouler la gelée à la truffe et découper en cubes ou tranches fines. Disposer autour du tartare.
- Râper de la truffe fraîche et décorer avec basilic et micro-herbes.
- Ajouter un filet d'huile de truffe pour l'assaisonnement final.

Conseil de Chef : Pour une présentation encore plus raffinée, vous pouvez utiliser des cercles de présentation pour former un joli dôme de tomates. Pensez à jouer avec des fleurs comestibles pour une touche d'élégance.



Ingredients

- 1 pâte feuilletée de qualité
- 50 g de truffes noires (fraîches ou en conserve)
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 30 g de beurre
- 1 œuf (pour dorer la pâte)
- 1 cuillère à soupe d'huile de truffe
- 20 g de parmesan râpé
- 1 petite échalote
- 2 cl de cognac (pour le flambage)
- Sel et poivre du moulin

Feuilletés à la Truffe

Préparer la garniture à la truffe :

- Pelez et hachez finement l'échalote. Faites-la revenir doucement dans une petite poêle avec le beurre et un peu de sel, jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Râpez les truffes (gardez-en un peu pour la finition) et ajoutez-les à l'échalote dans la poêle. Mélangez bien et laissez cuire quelques minutes pour libérer les arômes.
- Ajoutez la crème fraîche et l'huile de truffe. Mélangez bien, puis laissez mijoter à feu doux pour que la crème s'épaississe légèrement. Salez et poivrez à votre goût. Retirez du feu et réservez.

Préparer la garniture à la truffe :

- Pelez et hachez finement l'échalote. Faites-la revenir doucement dans une petite poêle avec le beurre et un peu de sel, jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Râpez les truffes (gardez-en un peu pour la finition) et ajoutez-les à l'échalote dans la poêle. Mélangez bien et laissez cuire quelques minutes pour libérer les arômes.
- Ajoutez la crème fraîche et l'huile de truffe. Mélangez bien, puis laissez mijoter à feu doux pour que la crème s'épaississe légèrement. Salez et poivrez à votre goût. Retirez du feu et réservez.

Préparer la pâte feuilletée :

- Préchauffez votre four à 200°C. Étalez la pâte feuilletée sur une surface légèrement farinée et découpez des petits carrés ou cercles à l'aide d'un emporte-pièce.
- Placez les morceaux de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Badigeonnez chaque morceau de pâte avec un peu d'œuf battu
- Faites cuire au four pendant 12-15 minutes

Assemblage des bouchées :

- Une fois les bouchées feuilletées cuites et dorées, laissez-les refroidir légèrement.
- À l'aide d'un petit couteau, découpez un petit "chapeau" sur chaque bouchée et creusez légèrement le centre pour y ajouter la garniture à la truffe.
- Remplissez chaque bouchée avec la préparation à la truffe, puis replacez le "chapeau" dessus.

Finitions : Terminez en râpant un peu de truffe fraîche sur le dessus de chaque bouchée, puis saupoudrez d'un peu de parmesan râpé pour apporter une touche encore plus gourmande.

CRÉMEUX DE SEMOULE AUX PAILLETTES DE TRUFFE

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Temps de repos : 45 minutes au réfrigérateur

INGRÉDIENTS

Ingrédients :

- 100g de semoule fine
- 500ml de lait entier
- 50g de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- 20g de beurre
- 1 cuillère à soupe de paillettes de truffe noire
- 30ml de liqueur de cognac ou rhum blanc
- 1 pincée de sel
- 4 copeaux de truffe fraîche (facultatif, pour la décoration)
- 1 cuillère à café de zestes de mandarine (optionnel, pour une touche fruitée)



PRÉPARATION

1. Préparer la semoule :

Dans une casserole, verser le lait et ajouter le sucre, la gousse de vanille fendue (avec les graines grattées) et une pincée de sel. Porter à ébullition à feu moyen.

2. Cuisson de la semoule :

Une fois que le lait est chaud, verser doucement la semoule tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Réduire le feu et cuire pendant 5 à 7 minutes, en remuant constamment, jusqu'à ce que la semoule soit bien cuite et que le mélange devienne crémeux. Ajouter le beurre et mélanger pour l'incorporer.

3. Incorporer les paillettes de truffe :

Une fois la semoule cuite, retirer la casserole du feu. Incorporer les paillettes de truffe noire à la préparation et bien mélanger. Si vous souhaitez une touche fruitée, vous pouvez ajouter les zestes de mandarine à ce stade.

4. Montage du pré dessert :

Répartir la semoule encore chaude dans des verrines ou coupelles individuelles. Laisser refroidir à température ambiante pendant quelques minutes, puis placer les verrines au réfrigérateur pendant 30 à 45 minutes pour qu'elles raffermissent légèrement.



Galettes de semoules et légumes flambées au porto

Ingredients:

- 150g de semoule
- 1 échalote, 1 carotte, 1 citron, 1 citron, roquette
- persil, ciboulette
- 50g parmesan râpé
- 30ml de porto
- 50g de beurre, 2œufs
- sel et poivre
- 1 cas d'huile d'olive

1. Préparer les légumes :

- Lavez et râpez la courgette et la carotte avec une râpe. Égouttez les légumes dans une passoire pour éliminer l'excédent d'eau, puis épongez-les délicatement avec du papier absorbant.
- Pelez et émincez finement l'échalote.
- Dans une poêle, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'échalote et laissez-la suer jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ajoutez ensuite la courgette et la carotte râpées, faites revenir pendant 3-4 minutes jusqu'à ce que l'excédent d'eau soit évaporé, et que les légumes soient légèrement tendres. Salez et poivrez, puis réservez.

2. Cuisson de la semoule :

- Dans une petite casserole, portez 200 ml d'eau à ébullition avec une pincée de sel. Versez la semoule, puis remuez pour éviter les grumeaux. Couvrez et laissez gonfler hors du feu pendant 5 minutes. Une fois prête, aérez la semoule à l'aide d'une fourchette pour séparer les grains.
- Dans un grand bol, incorporez les légumes cuits à la semoule. Ajoutez les œufs, le beurre clarifié, le parmesan râpé, le persil et la ciboulette. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène. Si la pâte semble trop molle, ajoutez un peu de farine pour la lier.

3. Façonnage des galettes :

- Avec vos mains légèrement humides, formez des petites galettes.
- Faites chauffer une poêle à feu moyen et ajoutez un peu de beurre clarifié. Une fois la poêle bien chaude, faites cuire les galettes de semoule pendant 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et légèrement croquantes à l'extérieur.

4. Flambage au cognac :

- Une fois les galettes bien dorées, retirez-les délicatement de la poêle et disposez-les sur un plat de présentation. Réchauffez le cognac dans la poêle. laissez-le flamboyer pendant 20 à 30 secondes.

5. Dressage :

- Dressez les galettes sur une assiette chaude. Garnissez avec des feuilles de roquette, ajoutez quelques copeaux de parmesan à l'envie, puis râpez un peu de zeste de citron.
- Les galettes doivent être servies immédiatement après le flambage.



MÉDAILLONS DE VEAU FLAMBÉS, SEMOULE ET SAUCE À LA TRUFFE

QUANTITÉ	PRÉPARATION
4 personnes	20min
CUISSON	TOTAL
30min	50min

INGRÉDIENTS

Pour les médaillons de veau :

4 médaillons de veau (environ
150 g chacun)
30 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
50 ml de cognac (pour le
flambage)
100 ml de fond de veau
50 ml de crème épaisse
10 g de truffe noire fraîche (ou 1
cuillère à café de truffe en
brisures)
Sel et poivre au goût

Pour la semoule :

250 g de semoule moyenne
30 ml de bouillon de volaille
chaud
30 g de beurre
10 g de truffe râpée
Sel au goût
Pour la décoration :
Quelques lamelles de truffe
Herbes fraîches (persil ou
cerfeuil)

RECETTE

Préparation de la semoule :

Portez le bouillon de légumes à ébullition. Versez la semoule, remuez rapidement et couvrez. Laissez reposer 5 minutes hors du feu. Ajoutez le beurre et la truffe râpée, mélangez délicatement à la fourchette pour aérer la semoule.

Cuisson des médaillons de veau :

Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive et le beurre à feu moyen. Saisissez les médaillons de veau 2-3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Flambage :

Remettez la poêle à feu moyen avec la viande faites un point de chaud. Ajoutez le cognac avec précaution, Réduisez le feu, retirez la viande et gardez-la au chaud sous une feuille d'aluminium.

Préparation de la sauce à la truffe :

Dans la sauteuse ou le veau a été cuit et flambée grattez les sucs avec de l'huile d'olive. Ajoutez la crème et la truffe hachée, mélangez. Laissez épaissir doucement.

Dressage :

Disposez un dôme de semoule au centre de chaque assiette. Posez un médaillon de veau dessus. Nappez avec la sauce à la truffe. Décorez avec des lamelles de truffe.

Filet de Saint-Pierre rôti, riz noir aux agrumes et flambé au cognac



INGREDIENTS

- 4 filets de Saint-Pierre (ou tout autre poisson blanc noble)
- 150 g de riz noir
- 2 mandarines
- 1 citron
- 1 échalote
- 50 g de beurre
- 50 ml de vin blanc sec
- 30 ml de cognac
- Sel, poivre du moulin
- Huile d'olive

RECETTE

1) Faire cuire le riz dans l'eau salée .En général, il faut environ 30 à 40 minutes de cuisson. Une fois le riz cuit, égouttez-le et ajoutez-y le beurre, les zestes de mandarine et de citron, ainsi que le jus des agrumes. Mélangez bien pour bien enrober le riz. assaisonner .

2) Dans une poêle bien chaude, faites dorer les filets de Saint-Pierre dans un peu d'huile d'olive. Cuisez-les 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Déglacez la poêle avec le vin blanc, laissez réduire de moitié.

3) Ajoutez le cognac dans la poêle avec les poissons puis flamber le cognac.

4) Disposez le riz noir aux agrumes dans les assiettes, en formant un joli dôme ou un cercle avec un emporte-pièce.

Déposez délicatement les filets de Saint-Pierre à côté.

Ajoutez un peu de jus de cuisson du poisson par-dessus



Suprême de volaille flambé au caviar d'aubergine et semoule fine

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
(pour 4 personnes)

- **Ingrédients :**

- **Pour le suprême de volaille :**

- 4 suprêmes de volaille (blancs de poulet ou de dinde)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 1 échalote finement hachée
- 4 cuillères à soupe de cognac ou de calvados pour le flambage
- Sel, poivre
- Caviar d'aubergine (environ 2 cuillères à soupe pour chaque suprême)

- **Pour la semoule :**

- 200 g de semoule de blé fine
- 300 ml de bouillon de volaille chaud
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Zestes de citron (1 à 2 citrons)
- Herbes fraîches (basilic, persil ou menthe)

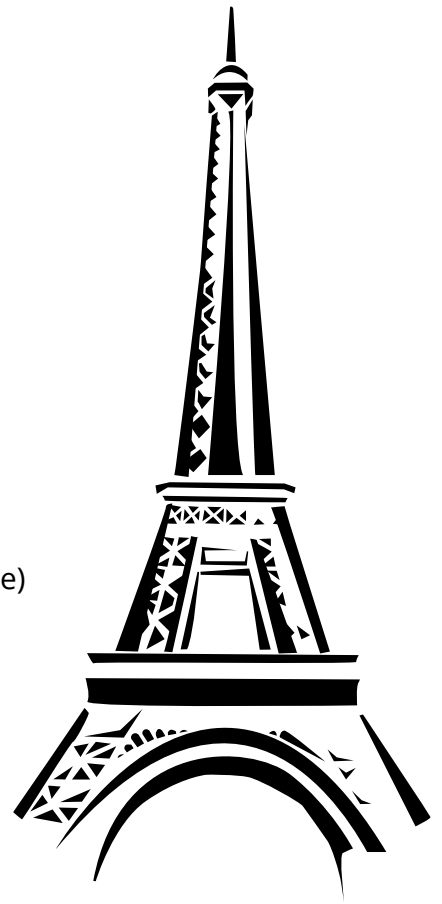
Préparation :

1. La semoule :

- Faites chauffer le bouillon de volaille. Pendant ce temps, mettez la semoule dans un bol.
- Versez le bouillon chaud sur la semoule, couvrez et laissez gonfler pendant environ 5 minutes.
- Incorporez ensuite le beurre et l'huile d'olive. Râpez les zestes de citron et ajoutez-les à la semoule avec les herbes fraîches hachées et réservez au chaud.

2. Le suprême de volaille :

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Faites saisir les suprêmes de volaille, côté peau en premier, pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante.
- Retournez les suprêmes et poursuivez la cuisson pendant environ 5 minutes, en ajustant le temps de cuisson selon l'épaisseur de la viande.
- Ajoutez le beurre et l'échalote hachée dans la poêle. Faites revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
- Ajoutez le caviar d'aubergine dans la poêle, puis déglacez avec le cognac et flambez. Faites cuire quelques minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.





PÊCHES MELBA FLAMBÉES AU GRAND MARNIER

TEMPS DE PRÉPARATION

- PRÉPARATION DES PÊCHES : 15 MINUTES
- PRÉPARATION DE LA PURÉE DE FRAMBOISES : 5 MINUTES
- MONTAGE DU DESSERT (FLAMBAGE ET DRESSAGE) : 10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON

- **POCHER LES PÊCHES :** 5 À 7 MINUTES (JUSQU'À CE QU'ELLES SOIENT TENDRES)
- **FLAMBAGE :** 1 À 2 MINUTES (JUSTE AVANT DE SERVIR)

INGRÉDIENTS

- PÊCHES : 4 PÊCHES MÛRES (IDÉALEMENT DE SAISON).
- SUCRE : 100 G (POUR LE SIROP).
- EAU : 250 ML.
- FRAMBOISES : 150 G (POUR LA PURÉE ET LA GARNITURE).
- GLACE À LA VANILLE : 4 BOULES.
- GRAND MARNIER : 30 ML (POUR LE FLAMBAGE).
- BEURRE : 20 G (FACULTATIF, POUR LE SIROP).
- SUCRE GLACE : POUR LA DÉCORATION.

PROCÉDURE

- **POCHER LES PÊCHES :** FAITES UNE CROIX À LA BASE DES PÊCHES, PLONGEZ-LES DANS DE L'EAU BOUILLANTE 30 SECONDES. PELEZ-LES, TRANCHÉ LES EN RONDELLE ET RETIREZ LE NOYAU. FAITES-LES Pocher DANS UN SIROP LÉGER (SUCRE + EAU) PENDANT 5 À MINUTES.
- **PRÉPARER LA PURÉE DE FRAMBOISES :** MIXEZ LES FRAMBOISES AVEC UN PEU DE SUCRE.
- **FLAMBAGE ET DRESSAGE :** DISPOSEZ LES PÊCHES DANS LES ASSIETTES, AJOUTEZ UNE BOULE DE GLACE À LA VANILLE, PUIS FLAMBEZ LES PÊCHES AVEC LE GRAND MARNIER. NAPPEZ DE PURÉE DE FRAMBOISES ET SAUPOUDREZ DE SUCRE GLACE.



Compote de mandarine flambée

Ingrédients (pour 4)

Compote à la mandarine

- 4 mandarines
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de Cointreau
- Zeste de 1 mandarine
- Quelques feuilles de menthe

Biscuit à la semoule :

- 50 g de semoule fine
- 50 g de farine
- 1 œuf
- 30 g de beurre fondu
- 30 g de sucre
- 1 pincée de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille en poudre

Préparation :

1. Compote de mandarine :

- o Pelez et séparez les mandarines en quartiers.
- o Faites fondre le beurre, ajoutez les mandarines et le sucre.
- o Cuire 5-6 minutes, jusqu'à ce que les mandarines soient tendres et que le sirop se forme.
- o Réservez à température ambiante.

2. Biscuit à la semoule :

- o Préchauffez le four à 180°C.
 - o Mélangez la semoule, la farine, la levure et le sucre.
 - o Ajoutez l'œuf, le beurre fondu, et la vanille.
 - o Étalez la pâte, enfournez 10-12 minutes.
- Laissez refroidir avant de découper.

3. Flambage :

- o Chauffez le Cointreau dans une petite poêle.
- o Ajoutez la compote de mandarine et la flamber.
- o Laissez les flammes s'éteindre.

4. Montage :

- o Disposez la compote flambée dans les assiettes.
- o Accompagnez de morceaux de biscuit à la semoule, et de zestes de mandarine.

Entremet chocolat, poire et truffe



Ingredients:

Pour la ganache au chocolat au lait

- 100 g de chocolat au lait
- 50 g de crème liquide entière
- 10 g de beurre

Pour le glaçage miroir au cacao

- 75 g de sucre
- 75 g d'eau
- 25 g de cacao en poudre
- 50 g de crème liquide entière
- 5 g de gélatine (2 feuilles)

Pour l'insert de poires fondantes

- 2 poires (pelées et coupées en morceaux)
- 20 g de sucre
- 10 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de jus de citron

Pour la meringue française à la truffe

- 2 blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- 10 g de sucre glace
- 2-3 g de truffe râpée (si vous souhaitez une saveur légère)



Entremet chocolat, poire et truffe

Préparation :

Meringue française à la truffe

Préchauffez à 90°C. Montez les blancs en neige ferme, ajoutez sucre et sucre glace. Incorporez la truffe râpée délicatement. Dressez des spirales sur papier sulfurisé. Cuisez 1h30, laissez refroidir.

Insert de poires fondantes

Faites fondre le beurre, ajoutez poires, sucre, citron. Cuisez 10-15 min à feu doux, laissez refroidir.

Ganache chocolat au lait

Chauffez la crème, versez sur le chocolat haché, mélangez. Ajoutez le beurre, laissez tiédir.

Montage

Dans un cercle, versez la ganache, lissez. Ajoutez l'insert au centre, congelez 1h.

Glaçage miroir cacao

Chauffez eau, sucre, cacao. Ajoutez crème, puis gélatine hors feu. Mélangez, laissez tiédir.

Finition

Démoulez, nappez de glaçage sur l'entremet froid. Décorez avec la spirale de meringue.