

Les recettes du 27/02/24

*A noter que ces recettes sont prévues pour 50 portions/pièces.
Les quantités sont donc à réajuster selon le nombre de vos convives !*

Tartare huîtres et taureau

Une recette proposée par le chef Sylvie Delolme-le-Coz

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Filet de taureau 850 g
- Huîtres n°4 24
- Oignon nouveau 5
- Ciboulette 1 bouquet
- Câpre 1 petit bocal
- Wasabi 1 tube
- Sauce worshestershire 1 bouteille
- Sauce soja 1 bouteille
- Citron 2 pièces
- Œuf 4
- Feuille de brique 16 unités

Mode opératoire :

Hacher la viande au couteau.

Ouvrir les huîtres et les hacher grossièrement.

Ciseler les oignons et la ciboulette.

Râper les zestes de citron et presser les citrons.

Mélanger l'huile, les câpres, la sauce Worchestershire, la sauce soja, le jus de citron, la ciboulette, le wasabi, sel et poivre.

Ajouter la viande et les huîtres dans la sauce et servir sur des disques de feuilles de briques dorées au four.

* * * * *

Verrines tarte au citron revisitée

Une recette proposée par le chef Christian SOULIERS

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Citron 10 pièces
- Sucre 500 g
- Beurre 300 g
- Œufs 18 pièces
- Fécule de maïs 50 g
- Farine 500 g
- Sucre glace 50 g

Mode opératoire :

Mélanger farine, sucre et 150g de beurre afin de réaliser la pâte sablée, rajouter les 2 jaunes d'œufs.

Pétrir et mettre la pâte au frais environ 30 minutes.

Confectionner l'appareil avec les œufs, jus de citron, sucre et fécule. Monter le tout au bain-marie afin de blanchir le tout. Rajouter le beurre en morceaux.

Etaler la pâte et faire des petits sablés ronds. Mettre à cuire au four à 180° C pendant 12 minutes.

Remplir les verrines, couper en morceaux les sablés cuits et mettre un peu d'appareil au citron au fond des verrines, ajouter les morceaux de sablé et finir avec l'appareil.

Monter les 2 blancs d'œuf restant en meringue avec le sucre glace.

Disposer la meringue sur les verrines à l'aide d'une douille cannelée.

Remettre 30 minutes au frais et déguster.

* * * * *

Tomates cerises farcies au riz rouge de Camargue

Une recette proposée par le chef Christian SOULIERS

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Riz rouge de Camargue 1 kg
- Huile olive 0,25 cl
- Ail 2 gousses
- Œuf 2 pièces
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

Mode opératoire :

Laver les tomates et les creuser délicatement par le pédoncule.

Faire cuire le riz à l'eau bouillante, l'égoutter et le rincer en le refroidissant.

Monter une mayonnaise, rajouter l'ail haché. Saler, poivrer et ajouter un peu de piment d'Espelette.

Mélanger avec le riz froid, vérifier l'assaisonnement.

Remplir les tomates à l'aide d'une poche.

Remettre au frais 30 minutes et servir.

Bonne dégustation

* * * * *

Sablés au romarin frais

Une recette proposée par le chef Sylvie DELOLME-LE-COZ

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Sucre en poudre 150 g
- Romarin frais 20 g
- Beurre 120 g
- Œufs 4

Mode opératoire :

Hacher finement le romarin

Mélanger, à la main ou au robot avec la farine, le sucre, le beurre et le romarin jusqu'à ce que la pâte soit friable.

Ajouter les œufs et pétrir.

Placer la pâte au frais ½ heure.

Préchauffer le four à 200° C.

Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur et réaliser les sablés avec un emporte-pièce.

Enfourner pour 10 minutes.

* * * * *

Petit tartare de taureau de Camargue

Une recette proposée par le chef Christian SOULIERS

Liste des ingrédients pour 50 pièces :

- Viande de taureau 2 kg
- Persil 1 bouquet
- Echalote 100 g
- Câpres 50 g
- Worcester sauce 0,5 cl
- Tabasco quelques gouttes
- Œuf jaune 8 pièces
- Sel de Camargue
- Piment

Mode opératoire :

Eplucher, laver, ciseler les échalotes, la ciboulette, le persil et les câpres.

Hacher au couteau la viande de taureau.

Assaisonner de Tabasco, sauce anglaise, câpres, sel de Camargue, piment à votre goût.

Mélanger le tout et dresser sur une assiette. Disposer le jaune d'œuf au centre.

* * * * *