

Les Tables du Lys Bigourdan

Amicale des cuisiniers et pâtisseries des Hautes-Pyrénées

vous proposent

le samedi 28 novembre 2009, à 15 heures,
au Centre Culturel de Séméac,
une démonstration culinaire

FANTASIE DE FIN D'ANNÉE

*Art floral, arts de la table, accord des mets et vins...
pour que vos repas de fin d'année soient une fête*



Vin de Gascogne à la « violette »



Noix de Saint Jacques, tuiles de porc noir, vieux balsamique



Croustillant de ris de veau

Champignons et foie frais



Carré d'agneau en croûte

Galette de Tarbaïs, crème de piquillos et ail confit



Assortiment « la fromagerie »



Verre gourmand plaisir exotique



Café « Papouasie Nouvelle Guinée (Sigri) »



Accords : pains, vins, fleurs, art de la table...

Démonstration :

Stollen par Joël Defives, MOF Boulangerie



« Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît de diverses circonstances, de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas ».

Brillat Savarin



Vin de Gascogne à la violette : 2/10 de violette pour 8/10 de vin

Créées en 1981

Noix de Saint Jacques, tuiles de porc noir, vieux balsamique

Pour 4 personnes :

- | | | |
|--|---------------------------|--|
| - 12 noix de st jacques dans leur coquille | - 1 dl de Noilly Prat | - 0,5 l de crème |
| - 0,300 kg de ventrèche de porc noir de Bigorre (ou coppa) | - 2 dl de vin blanc | - quelques gouttes de vinaigre balsamique 20 ans |
| - 0,300 kg de mirepoix carottes, oignons, poireaux | - 2dl de fumet de poisson | - roquette ou sucrine |
| - 0,100 kg de champignons de paris | | |

Nettoyer les St Jacques, les poêler et réaliser la crème à l'aide de la mirepoix et des champignons. Flamber au Noilly, mouiller au vin blanc et au fumet ; crémier. Disposer dans chaque coquille un paillason de roquette, une noix dessus entourée de crème. Arroser légèrement de vinaigre et poser un croustillant de porc noir.

Croustillant de ris de veau, champignons et foie frais

Pour 4 personnes :

- | | | |
|---------------------------|------------------------------|--------------------------|
| - 0,600 kg de ris de veau | - carotte, échalote, bg : pm | - graisse de canard : pm |
| - 0,100 kg de champignons | - porto, armagnac : pm | - sel, poivre : pm |
| - 0,200 kg de foie frais | - 4 feuilles de brick | - cerfeuil : pm |
| - 1l de fond de veau | - 4 ventrèches séchées | |

Blanchir les ris de veau dégorés. Mettre sous presse et égoutter. Nettoyer les ris de la peau fine et de la graisse. Réserver au frais. Sauter les champignons et poêler le foie frais. Monter le croustillant à l'aide d'un emporte pièce. Etaler un peu de ris de veau et les champignons. Refermer pour former un palet. Réserver. Ranger sur une plaque les tranches de ventrèche et cuire avec une autre plaque dessus au four pendant 10 à 15 min. Cuire les croustillants au four à 200° pendant 7 à 8 min. Finir avec le foie frais dessus pendant 2 min.

Dressage : mettre le croustillant au centre de l'assiette. Décorer avec une pluche de cerfeuil et de la ventrèche séchée.

Carré d'agneau des Pyrénées en croûte, galette de Tarbais, crème de piquillos et ail confit

Pour 4 personnes :

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| - 4 carrés d'agneau 3 côtes | Sauce : | - 1 kg de graisse de canard |
| - beurre de noisette | - 10 piquillos | - 2 têtes d'ail |
| - 0,080 kg de beurre | - 2 échalotes | - sel, poivre |
| - 0,150 kg poudre de noisette | - 5 cl de vin blanc | Garniture : |
| - 0,050 kg de panure | - 30 cl de bouillon de poule | - Jambon du Pays |
| - sel, poivre : pm | - 30 cl de crème | - Haricots Tarbais cuits |

Habiller les carrés d'agneau entiers ou désossés (à faire faire par votre boucher). Préparer le beurre de noisettes : malaxer l'ensemble, bouler ; abaisser entre 2 feuilles de papier film ; mettre au frais ; découper en fonction de la forme à couvrir. Mouler et réserver au froid. Saisir les carrés, assaisonner et déposer une tranche de beurre de noisette dessus. Réserver. Dans un cercle, déposer une ou deux tranches de jambon du pays. L'arcir avec les haricots et refermer. Réserver. Faire suer les échalotes, déglacer au vin blanc. Ajouter les piquillos, mouiller au bouillon de poule. Laisser réduire à nouveau jusqu'à la nappe. Réserver. Confire l'ail en chemise dans la graisse de canard 20 min. Cuire les carrés 10 à 15 min au four 180° - 200°. Fin de cuisson, réaliser un jus de cuisson. Mettre les galettes de haricots 5 min au four.

Dressage : placer une galette au centre de l'assiette et déposer dessus le carré d'agneau. Cercler avec le coulis de piquillos et déposer l'ail en chemise. **Décoration :** pluches de cerfeuil.

Verre gourmand plaisir exotique

- | | | | | |
|--|--------------------------------|-----------------------|---------------------------|---|
| Gelée ananas : | Pur jus d'ananas : 0,300 kg | Gélatine : 3 feuilles | Sucre : 0,080 kg | |
| Faire chauffer le jus d'ananas et le sucre. Porter à ébullition, laisser refroidir un peu et rajouter la gélatine hydratée et essorée. Couler dans des verres en biais et réserver au froid. | | | | |
| Crèmeux coco : | Lait coco non sucré : 0,250 kg | Sucre : 0,100 kg | Jaune : 0,150 kg | Gélatine : 2
Crème fouettée : 0,270 kg |
| Cuire comme une crème anglaise le lait jaune et le sucre blanchi à 82°. Coller avec la gélatine, refroidir et incorporer la crème fouettée. Remplir ¼ du verre. Réserver au froid. | | | | |
| Tuile passion : | Sucre : 0,100 kg | Farine : 0,025 kg | Jus de passion : 0,040 kg | Beurre fondu : 0,050 kg |

Mélanger le sucre, la farine, le jus et le beurre fondu. Dresser des noix sur un sil pat. Cuire à coloration. Réserver au sec.

Granité rhum blanc : Eau : 1l Sucre : 0,200 kg Rhum : 2 dl

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter le rhum. Mettre dans un bac au grand froid. Réserver.

Mirepoix ananas mangue : Ananas : 0,200 kg Mangue : 0,200 kg Vanille : 1

Tailler l'ananas et la mangue en mirepoix et le mélanger avec les graines de vanille. Réserver au froid.

Sorbet ananas : Purée ananas : 1kg Sucre 0,212 kg Glucose atomisé : 0,110 kg
Stabilisateur : 0,005 kg Eau : 0,305 ml

Mélanger dans une casserole les $\frac{3}{4}$ du sucre et le glucose atomisé. Ajouter l'eau et faire chauffer à 45°C. Incorporer au fouet le stabilisateur au $\frac{1}{4}$ du sucre restant. Monter à 85°C. Verser sur la pulpe. Refroidir et laisser maturer 4h. Turbiner et Réserver.

Montage : Dresser sur la crème coco la tuile passion, la mirepoix de fruits, une couche de granité et une boule de sorbet ananas. Décorer avec de l'ananas séché, vanille séchée et une plume d'ananas frais.

Stollen

Pétrissage : Farine : 0,750 kg sel : 0,020 kg sucre : 0,120 kg

œufs : 3 Lait : 0,20 l beurre : 0,200 kg

Fruits secs à macérer : kirsch : 0,10 l raisins secs : 0,100 kg écorce de citron confite : 0,100 kg
écorce d'orange confite : 0,100 kg amandes hachées : 0,100 kg

Techniques à mettre en œuvre :

Faire macérer les raisins, les amandes hachées, les écorces confites dans le kirsch. Levain (farine 0.250, lait tiède 0.15, levure 0.60). Pétrir et laisser reposer 45mn.

Pétrir au batteur tous les éléments du pétrissage et le levain : 5mn en 1^{ère} vitesse et 7 en 2^{ème} vitesse. Incorporer le beurre en fin de pétrissage. Pétrir jusqu'à décollement de la pâte. Ajouter à petite vitesse les fruits macérés.

Débarrasser et bouler. Repos 1 heure. Diviser la pâte et bouler chaque part. Repos 30mn.

Façonner et dorer les stollens en navettes. Laisser pousser 2h. Dorer à nouveau

Cuisson : 20mn à 210°. A la sortie du four, laisser reposer sur grille. Badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de sucre glace.

Stollen : gâteau de Noël Allemand de tradition (de la période de l'Avent) (sorte de pain brioché aux fruits secs) le plus connu est celui de Dresde. On peut le déguster au moment du marché de Noël « l'original Dresner Christollen », provenant d'une recette du XIV^e siècle qui à l'époque était à base de farine levure eau et huile. Il y avait aussi une interdiction de consommer du beurre le soir de l'Avent.



Membres de l'Association qui participent à cette démonstration. **Président :** Lauginie Pierre. **Membres :** Abbadie Guy, Anderhalt Olivier, Arnaud Jean-Pierre, Barrère Jacques, Bat Christophe, Bat Jean-Louis, Carrère-Laas Laurent, Casenove Robert, Chartier Frédéric, Cornel Pierre, Deschamps Georges, Dubernard Alain, Duffourc Philippe, Filhol Guy, Fontan Sabine, Garlin Laurent, Laborde Robert, Lesterle Paul, Peyseré Guy, Pinard Yves, Plaza Frédéric, Poli Théodore, Rival André, Rouzaud Louis. Un grand merci à tous ceux qui participent à la réussite de cette manifestation. La Mairie de Séméac. **Décoration florale** réalisée par Mme Fontan. Vaisselle et Arts de la Table par Maison Ducru (leçon de vaisselle). Nectar Torrèfaction. **Accord pain et mets :** M. Rival André. Joël Defives (Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie). Les Caves Roch. La Maison Escalière Fils. Les Ets Saint-Mézard. La Cima Gif (matériel hôtelier). La Fromagerie Chadourne Tarbes. Haupydis. SAS GARCIA (fruits et primeurs en gros). Agneau des Pyrénées (Label Rouge). Terroirs Pyrénées. **Accord vins et mets :** Les Caves Baxellerie.