



Créées en 1981

le samedi 26 novembre 2011 à 15 heures

Centre Albert Camus de Séméac

Démonstration culinaire

1981 - 2011 !!!

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

Accueil : amuse-bouche

Cocktail « Pousse Rapière »

Foie gras poché au vin de Madiran

Lotte en médaillons, spaghettis de légumes à la Cardamome

Pigeonneau rôti au parfum d'automne et Canellonis

Sélection « la fromagerie »

Symphonie Gourmande

Café Nectar « Rwanda » Gouteux – long en bouche

Démonstrations :

La coquille de Noël par Joël Defives, MOF Boulangerie

« L'appel des sens » par Arnaud BARATTE

avec le verre Hélicium, nouveau phénomène de la dégustation.

“La cuisine est le plus ancien des arts parce que Adam naquit à jeun”.

Brillat Savarin



Créées en 1981

Cocktail « Pousse Rapière » :

2,5 cl de crème d'Armagnac, 10 cl de vin Sauvage (méthode traditionnelle et champenoise)

Décor : orange – verre glacé

Foie gras poché au Madiran

Madiran : 2 bouteilles

Oranges : 2 pièces

Cannelle : 3 bâtons

Badiane : 3 étoiles

Foie : 2x0,350 ou 1x0,700

Sel, poivre PM (pour mémoire)

Prendre le contenu de deux bouteilles de Madiran et le mettre à frémir en ajoutant une orange en rondelles et une autre pressée. Mettre 3 bâtons de cannelle et 3 de badiane, une pincée de sucre, de sel et de poivre.

Lorsque le vin frémit, ajouter le foie gras (simplement rincé et séché) pendant environ 8 minutes dans la cuisson. Débarrasser le tout dans un récipient et laisser refroidir.

Dresser et déguster après 24h au frigo.

Conseil : déguster avec le même vin utilisé pour la recette.

Accompagner de pain aux céréales et oignons confits.

Recette oignons confits : oignons jaunes (Trébons) : nettoyer, les couper en deux ou en quatre dans le sens de la longueur de la racine vers la tige. Les mettre dans un sautoir, les couvrir de Pacherenc ou d'un blanc moelleux, avec un peu de beurre, couvrir d'un papier sulfurisé et cuire jusqu'à complète évaporation, l'oignon doit être translucide. Egoutter et disposer autour de la tranche de foie dans l'assiette de dégustation.

Cette recette peut être réalisée avec des cébards (jeunes pousses d'oignons en hiver).

Pour l'achat d'un bon foie : il doit être bien lobé, de couleur ivoire, lisse et rond, pas trop gras (pour ne pas rendre toute sa graisse à la cuisson). Lorsqu'il est de couleur mastic : le foie a tendance à être granuleux.

Goût : le canard est plus rustique et typé ; l'oie est plus subtil, fin, long en bouche avec une pointe d'amertume.

Le gavage (histoire) : il était déjà pratiqué par les Romains (surtout l'oie) ; ils utilisaient pour cela des figues. Aussitôt le foie prélevé, il était plongé dans un bain miellé qui le gonflait et le parfumait.

Lotte en médaillons, spaghettis de légumes à la Cardamome

Pour 6 personnes :

Lotte : 2 Kg

Thym : 1 branche

Laurier : PM

Citron : 1

Huile : PM

Carottes : 0,500 Kg

Courgettes : 0,500 Kg

Navets : 0,400 Kg

Beurre blanc :

Vin blanc : 0,250 L

Vinaigre : 0,250 L

Poivre en grains

Beurre : 0,250 Kg

Badiane : 5 étoiles

Cardamome(1) : PM

Coriandre : 1 branche

Décor :

Ventrière : 6 tranches

Basilic : 1 botte

Estragon : 1 botte

Tailler en forme de spaghettis les carottes, les navets et les courgettes ; les blanchir.

Préparer et tailler la lotte en médaillons, réserver au frais dans une marinade instantanée (huile d'olive, jus de citron, thym, laurier).

Frire les feuilles de basilic et les poser sur un papier absorbant, puis les saler.

Faire un beurre blanc en rajoutant la cardamome, la badiane et la coriandre.

Cuire à la plancha les médaillons de lotte et la ventrière.

Dressage :

Dans une assiette creuse disposer au centre les spaghettis de légumes (préalablement liés au beurre et assaisonnés à la cardamome) par-dessus les médaillons de lotte puis verser le beurre blanc chaud, mettre au sommet une jolie feuille de basilic frit et la ventrière.



Créées en 1981

Cardamome :

On utilise comme épice le fruit séché qui se présente sous la forme d'une capsule vert gris à trois loges contenant des graines brun foncé qui seules sont aromatiques. Cependant, le fruit, qui prend une couleur paille en séchant, est commercialisé entier pour éviter l'altération des graines. Il se vend aussi des capsules blanchies artificiellement.

Histoire culinaire : plante aromatique originaire de Malabar (Inde)

Les fleurs de cardamome, puis les fruits, apparaissent discrètement à la base des tiges feuillées.

La plante a été domestiquée dans le sud de l'Inde à partir de souches sauvages qui poussent encore dans la nature. La production commerciale vient essentiellement de souches cultivées.

En Europe, l'une des premières utilisations connues de la cardamome daterait du Moyen Age. Elle entrait alors dans la composition d'un mélange d'épices qui participe à la transformation du vin rouge (difficile à conserver au Moyen Age) en hypocras que l'on servait en apéritif. Elle est peu utilisée en Europe, sauf dans le pain d'épices, et dans la cuisine des pays scandinaves. On l'utilise aussi souvent pour parfumer le café ou le thé en Inde (chai masala) et le café turc (décoction de café moulu très finement). La cardamome peut servir également lors de la fabrication de l'hydromel.

Pigeonneau rôti au parfum d'automne et Cannellonis

Pour 4 personnes :

Pigeonneaux : 2	Foie gras : 0,100	Fonds de braisage :	Bouquet Garni : 1
Foie frais : 0,200	Pain de mie aux céréales :	Carcasse de pigeons : PM	Floc de Gascogne : 0,050
Duxelles de cèpes ou truffonade : QS (quantité suffisante)	4 tranches	Oignons mirepoix : 0,050	Fond de veau lié : 0,500
Foie de volaille : 0,100	Cannellonis : 16 p	Carottes mirepoix : 0,050	Beurre : PM

Habiller les pigeons (réserver les abats), assaisonner et cuire au four à 220°C pendant 10 minutes. Laisser reposer. Lever les filets et les cuisses. Réserver.

Cuire les cannellonis « al dente ».

Pour la sauce : écraser les carcasses, les faire revenir avec la garniture aromatique. Donner une coloration, flamber au floc, mouiller avec le fond de volaille. Laisser réduire, passer le jus, monter au beurre.

Réaliser une farce cuite avec le foie gras, les cèpes, le foie de volaille et les abats de pigeons. Assaisonner la farce (sel, poivre, armagnac). Etaler une fine couche de farce sur un toast de pain de mie toasté coupé à la taille de 4 cannellonis. Déposer sur le toast un filet de pigeon et une cuisse. Réchauffer à four chaud 8 minutes. Poêler une tranche de foie gras.

Dressage : ranger 4 cannellonis, déposer la tranche de pain farci avec le pigeon. Finir en déposant une tranche de foie gras poêlé. Cercler le tour avec la sauce.

Symphonie gourmande

Streuzel amandes

Beurre : 0,150	Cassonade : 0,150
Farine : 0,150	Amandes en poudre : 0,150

Découper le beurre en petits morceaux, ajouter la cassonade. Travailler au batteur avec la feuille. Ajouter la poudre d'amandes et la farine jusqu'à la formation de petites boules. Passer la pâte obtenue dans une plaque à trous.

Parsemer un cercle inox de streuzel et cuire à 150° pendant 15 minutes.

Refroidir et passer du chocolat avec du beurre de cacao pour le protéger de l'humidité.

Crèmeux praliné

Crème : 0,030	Pralines amandes noisettes : 0,200
Feuille de gélatine : 1	Crème : 0,100

Chauffer la petite quantité de crème et y ajouter la gélatine. Verser sur le praliné : une séparation rapide s'effectue. Emulsionner au batteur à la feuille, stabiliser en y ajoutant le reste de la crème.



Créées en 1981

Compote de poires

Poires : 3	Vanille : 1 gousse	Pectine : 0,002
Miel : PM	Purée de poires : 0,075	Sucre : 0,015

Couper les poires en brunoise, les réserver dans de l'eau citronnée. Revenir la brunoise avec le miel et la vanille. Ajouter le sucre et la pectine. Porter à ébullition et réserver au frigo.

Mousse chocolat

Crème anglaise de base	Lait : 0,100	Sucre : 0,020
Crème : 0,100	Jaune : 0,040	

Porter la crème avec le lait à ébullition, verser sur les jaunes et le sucre mélangés et cuire à 82°. Passer au chinois.

Mousse chocolat	Chocolat guanaja : 0,280	Crème : 0,355
Crème anglaise : 0,240	Gélatine : 1,5	

Tremper la gélatine à l'eau froide, la fondre dans la crème anglaise et réaliser une émulsion sur la couverture fondue à 40°. Ajouter la crème montée. Mouler.

Dressage : prendre le cercle de streuzel à l'aide d'une poche à douilles. Dresser le crémeux praliné et mettre des dés de confit de poire. Ajouter la mousse chocolat et laisser prendre au frigo 4 heures. Décercler. Ajouter autour des décors chocolat, parsemer le dessus de restes de streuzel.

Décor : mini poires, chips de poires, physalis.

La coquille de Noël par Joël Defives, MOF Boulangerie

Farine : 1Kg	Ceufs : 0,300	Garniture :	Finition :
Sucre semoule : 0,100	Levure fraîche : 0,050	Raisins secs : 0,150	Ceufs (dorure) : 0,050
Sel : 0,020	Beurre : 0,300	Gros sucre : 0,150	Sucre grains
Lait : 0,300			

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur, sauf le beurre. Mélanger en petite vitesse 3 minutes. Pétrissage vitesse moyenne 10 minutes. Mettre le beurre et pétrir 5 minutes jusqu'à décollement de la pâte de la cuve du batteur. Incorporer la garniture en petite vitesse 3 minutes.

La pâte doit avoir une température de 25°. Pointage (repos de la pâte) : 1h30.

Peser, bouler. Détente (2^{ème} repos de la pâte) : 30 minutes.

Façonnage de la coquille. Mettre sur plaque à cuisson. Dorer la coquille.

Apprêt ou dénier pousse de la pâte : 1h30 à 2h00. Dorer une 2^{ème} fois et parsemer de sucre grain. Cuisson : 15 minutes à 170°.

Histoire : pâtisserie qui remonterait à la seconde moitié du XVI^{ème} siècle. L'origine du nom de coquille vient peut-être du diminutif de « coque » forme que prenait primitivement ce gâteau ou du mot Flamand et Hollandais « kocke » que l'on prononce « couque » et qui signifie gâteau. Traditionnellement offerte aux enfants au matin de Noël.

Appellations : « queniole » ou « cuniole », « cougnou » et pain de Jésus en Belgique.



Membres de l'Association qui participent à cette démonstration. **Président :** Lauginie Pierre. **Membres :** Abbadie Guy, Anderhalt Olivier, Arnaud Jean-Pierre, Barrère Jacques, Bat Jean-Louis, Carrère-Laas Laurent, Casenove Robert, Chartier Frédéric, Cornet Pierre, Deschamps Georges, Dubernard Alain, Duffourc Philippe, Fontan Sabine, Garlin Laurent, Laborde Robert, Lesterle Paul, Peyseré Guy, Pinard Yves, Plaza Frédéric, Rabot Jean-François, 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 la Maison Fontan. **Vaisselle et Arts de la Table** par Maison Ducru (leçon de vaisselle). **Nectar Torrèfaction.** **Copra Electroménager Tarbes.** **Accord pain et mets :** Pains Rival, 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.** **Api-culture.** **Accord vins et mets :** Les Caves Baxellerie. **A la caméra :** ENSAULT Jean-Claude