



Brouillade d'œufs en verrine jeunes pousses et mouillettes à la truite fumée des Pyrénées (8 pers.) – Laurent GARLIN

| | | | |
|------------------|-------------------------------------|--|------------------------------------|
| - Oeufs : 16 | - Sel, poivre : PM | - Vinaigrette : PM | - Beurre : 0.060 Kg |
| - Crème : 0.03 l | - Mélange jeunes pousses : 0.160 Kg | - Tranches pain de campagne : 0.300 Kg | - Truite fumée tranchée : 0.250 Kg |

Casser les œufs dans un saladier les assaisonner et les battre, filmer et réserver au réfrigérateur. Toaster le pain de campagne, le beurrer, déposer la truite fumée dessus et détailler la mouillettes. Assaisonner les jeunes pousses. Réaliser la brouillade : faites fondre le beurre restant dans un sautoir, ajouter les œufs et battre énergiquement sans discontinuer, jusqu'à que l'appareil devienne crémeux et granuleux. A ce moment-là, sortez le sautoir du feu et ajouter la crème pour stopper la cuisson. Fouetter encore une petite minute. Remplir les verrines au 2/3, poser les jeunes pousses délicatement dessus. Poser la verrine sur une assiette et disposer les mouillettes sur le côté.

Aiguillettes de Saint Pierre, parmentière de moules aux herbes fraîches (4 pers.) – Frédéric PLAZZA

| | | |
|----------------------------------|------------------------|---|
| - Filets de st pierre : 0.180 Kg | - Poireaux : 0.100 Kg | - Crème : 1 dl |
| - Moules : 1 L | - Vin blanc : 5 cl | - Fumet : 5 cl |
| - Pommes de terre : 0.150 Kg | - Echalotes : 0.020 Kg | - Persil plat, estragon, ciboulette, cerfeuil, aneth : 0.005 Kg |

Levez les filets, retirer la peau et réserver. Ouvrir les moules, les décortiquées, réserver le fumet et les moules. Tailler pommes de terre en cubes 4 mm épaisseur, blanchir fortement rafraîchir. Tailler poireaux en paysanne, cuire à l'anglaise. Faire sauce vin blanc avec le fumet de moules. Lié pommes de terre, poireaux, moules et ciboulette avec un peu de sauce. Cuire les aiguillettes.

Dressage: assiette creuse avec parmentière de moules au fond, aiguillettes de st pierre en quinconce, salade d'herbes au-dessus et arlette au pavot.

Pigeon farci au risotto de champignons, chips de betteraves au miel et épices (6 pers.) – Pierre CORNEL

| | | | |
|---------------------------------|--|---------------------------------------|--|
| - Pigeons : 3 | - Riz rond : 0.150 Kg | - Huile olive : Pm | - Sel, poivre, paprika, 4 épices, cumin, |
| - Echalote ciselée : 0.040 Kg | - Fromage de brebis sec affiné : 0.025 Kg | - Petites betteraves crues : 2 pièces | thym, poivre en grain |
| - Champignons variés : 0.200 Kg | - Bouillon de légumes corsé non salé : 1 L | - Miel : 2 cuillères à soupe | - Vin madiran : 0.20 L |
| | | | - Beurre : 0.020 Kg |

Chips de betteraves : Peller les betteraves, les tailler à la mandoline très fines, verser dans un saladier, ajouter le miel, un peu d'huile d'olive, les épices, du sel. Mélanger et disposer une par une sur des plaques à four avec papier cuisson. Cuire au four 120° environ 1 heure (le faire en avance)

Pigeon : Flamber et vider les pigeons, les désosser entièrement par le dos, mettre de côté.

Risotto : Laver, couper en petits cubes les champignons. Faire revenir à la poêle un peu d'huile avec l'échalote, assaisonner et réserver. Dans une casserole, chauffer l'huile, verser le riz en remuant pour le faire ivoryer. Verser petit à petit du bouillon de légumes jusqu'à cuisson complète. Verser le fromage de brebis râpé, les champignons, assaisonner. Mettre à refroidir.

Réaliser un fond de pigeon. Farcir les pigeons : Etaler les pigeons, saler et poivrer. Avec une grosse aiguille et de la ficelle à rôtir, recoudre aux 3/4. Les farcir de risotto et terminer la couture. Les ficeler pour plus de tenue. Les colorer sur toutes les faces, assaisonner et cuire à four chaud 15 mn environ

Finir le jus : Le mettre à chauffer, vérifier la liaison (pas épais/pas liquide), rectifier l'assaisonnement. On le montera avec 20g de beurre juste avant de dresser.

Dressage : Couper les pigeons en deux (veiller à enlever la ficelle), disposer 1 moitié par assiette, mettre quelques chips, puis un cordon de jus.

Forêt noire façon Tables du Lys (8 pers.) – Denis FOURCADE

Génoise : Œufs : 4 Sucre : 0.125 Kg Farine : 0.100 Kg Cacao Poudre : 0.025 Kg

Réaliser la Génoise : mélanger et tamiser la farine et le cacao, monter les œufs et le sucre au bain marie puis finir le montage hors du feu jusqu'à complet refroidissement. Incorporer les deux mélanges ensemble puis verser l'appareil dans le moule chemisé cuire environ 20 minutes dans un four à 180/190 °C. A la sortie du four débarrasser la génoise sur grille.

Siróp de punchage : Eau : 0.01 L Sucre : 0.070 Kg Liqueur à base d'orange : 0.04 L

Réaliser le siróp.

Ganache : Crème liquide 0.30 L Couverture 0.270 Kg Beurre 0.100 Kg

Réaliser la ganache : faites chauffer la crème puis la verser sur le chocolat haché et mélanger, puis, incorporer le beurre.

Chemisage : Beurre: 0.020 Kg, Farine: 0.20 Kg

Garniture : Griottines à l'eau de vie : 0.160 Kg

Décoration : Copeaux de chocolat : 0.160 Kg, Chantilly : 0.30 L, Griottines à l'eau de vie : 8

Egoutter les griottines.

Monter l'entremets : tailler la génoise en trois disques et monter l'entremet en intercalant les disques, préalablement punché, avec la ganache et griottines en finissant par un disque. Réserver l'entremets au frais pour le raffermir. Masquer et décorer l'entremet avec la chantilly puis les copeaux de chocolats et finir le dessus avec 8 petites rosaces de chantilly et y déposer les griottines restantes. Remettre au frais en attendant le moment de la servir.



Membres de l'Association : **Président** : Lauginie Pierre. **Membres** : Abbadie Guy, Arnaud Jean-Pierre, Bat Jean-Louis, Carrère-Laas Laurent, Casenove Robert, Chartier Frédéric, Deschamps Georges, Dubernard Alain, Duffourc Philippe, Fontan Sabine, Fourcade Denis, Garlin Laurent, Laborde Robert, Laile Jean-André, Lesterle Paul, Peyseré Guy, Pinard Yves, Plaza Frédéric, Rabot Jean-François, Rival André. **Un grand merci à tous ceux qui participent à la réussite de cette manifestation. La Mairie de Séméac. Copra Electroménager. Décoration florale** réalisée par la Maison Fontan. **Vaisselle et Arts de la Table** : Maison Ducru (leçon de vaisselle). Nectar Torréfaction. **Accord pain et mets** : Boulangerie La Pétrissée. Les Caves Roch. Délice & Création Roux. **Fromages** : Dadou Fromager Brauhauban. Les Grands Moulins de Paris. Pyrénées Marée. La Truite des Pyrénées. Copra Tarbes. Métro. Greciet S.A.S. La Cima Gif (matériel hôtelier). **Accord vins et mets** : Les Caves Baxellerie. **A la caméra** : Esnault Jean-Claude. **Avec le soutien de Joël Defives** (MOF Boulangerie). Avec la participation de Pierre Cornel.



Samedi 26 novembre 2016
à 15h00,
au Centre Albert Camus
de Séméac,
Démonstration culinaire

« Inspiration gourmande »

Accueil : amuse-bouche : Croustillant à notre façon

Ode d'Ayde

Brouillade d'œuf en verrine jeune pousse
Mouillettes à la truite fumée des Pyrénées

Aiguillettes de Saint-Pierre
Parmentière de moules aux herbes fraîches

Pigeon farci au risotto de champignons
Chips de betteraves au miel et épices

Forêt noire façon Tables du Lys

Café Honduras (marcala) bio max Havelaar Cajamarca

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