



Tables du Lys Bigourdan

### Nem de Bigorre, Foie gras, Sauce Asiatique – Nicolas AUBIBAN, Restaurant La Grange à St Lary

- |                                   |                                     |   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| - Feuilles de Brick ou Filo : 4   | - Oignon émincé : 1                 | <u>Sauce asiatique :</u>                    | - Jus de Citron : 1                 |
| - Haricots Tarbais : 200g         | - Escalopes de foie gras : 4 Pièces | - Tomate Concassée : 1                      | - Sauce soja : 5 cl                 |
| - Carottes : 2                    | - Echalotes confites, thym, laurier | - Graines de Sésame : 30 g                  | - Cuillères à soupe de miel : 1 à 2 |
| - Cuisses de Confit de Canard : 2 | - Mesclun de Salade + Vinaigrette   | - Huile sésame (noisettes ou olive) : 10 cl | - Ciboulette ciselée, sel, poivre   |

Dans une casserole, faire revenir l'oignon, ajouter carottes, thym, laurier, haricots Tarbais, sel, poivre. Mouiller à hauteur et cuire de 1h à 1h30. **Nem de Canard** : chauffer au four les cuisses de canard. Emietter et hacher au couteau. Mélanger avec un peu d'échalotes. Former les nems avec feuille de brick et confit. Cuisson au four 10 mn à 180°. **Sauce** : Mélanger les ingrédients cités dans l'ordre. **Dressage** : Disposer du mesclun avec le foie, le nem et les haricots tarbais autour avec la sauce, un peu de ciboulette et un tour de moulin à poivre.

### Rougets en écailles de pommes de terre croustillantes – Luc BANKUTI, Brasserie Etal 36 et Jean-Charles PERRET, Pyrénées Marée

- |                                       |  |  |                                 |
|---------------------------------------|--|--|---------------------------------|
| - 2 rougets barbets en filets : 350 g | - Fécule de pomme de terre : 1 c. à c. | <u>Sauce :</u>                           | - Crème fraîche liquide : 300 g |
| - Pommes de terre bintjes : 2 grosses | - Jus de veau (facultatif) : 2 c. à s. | - Oranges : 2 (faire un jus)             | - Fumet de poisson : 30 cl      |
| - Jaune d'œuf : 1                     | - Cerfeuil : 1 branche                 | - Romarin frais : 3 branches (aiguilles) | - Sel, poivre du moulin         |
| - Beurre clarifié : 2 c. à s.         | - Huile d'olive, sel fin               | - Noilly Prat : 10 cl                    |                                 |

Préparer les filets, poser peau au-dessus sur du papier sulfurisé. Délayer l'œuf avec 1 càc d'eau et 1 pincée de sel. Badigeonner le côté peau, réserver. Peler, laver et couper les bintjes en tranches très fines. Tailler des écailles avec un vide-pomme. Mettre dans une poêle, couvrir d'eau froide, porter à ébullition, bouillir 5 min. Égoutter. Dans un récipient, napper les écailles avec beurre et fécule. Disposer les écailles sur les filets en commençant côté tête en les chevauchant. Laisser 15 min au réfrigérateur. **Sauce** : Dans une casserole, verser jus d'oranges et romarin, réduire à sec (feu moyen). Ajouter Noilly et fumet, réduire de 1/2. Incorporer crème, 2 pincées de sel poivre. Réduire de 1/2 à feu vif 10 min (sauce liée). **Cuisson** : Chauffer 2 càs d'huile dans une poêle. Prendre chaque rectangle de papier avec la main. Les retourner dans l'huile. Ôter le papier. Saler côté chair. Cuire 6 min à feu vif (écailles bien dorées). Retourner les filets, cuire qq secondes. Filtrer la sauce. Napper les assiettes. Dessiner des écailles de jus de veau. Déposer les filets. Ajoutez du cerfeuil. Servez chaud.

### Filet mignon de Porc Noir, crème d'Ail de Cadours, Espuma de panais – Serge GUILLET, Chef au Collège Victor Hugo

- |   |  |                                 |  |
|---|--|---------------------------------|--|
| - Filet Mignon Porc Noir de Bigorre : 2 | - Beurre : 200 g                       | - Panais : 500 g                | - Cerfeuil ou Persil plat : 12 pluches |
| - Ail rose de Cadours : 2 têtes         | - Pomarine : 4 pièces                  | - Lait : 1/2 litre              | - Vieux Fromage de Brebis : 150 g      |
| - Crème liquide entière : 1/2 litre     | - Champignons Madiran (petits) : 500 g | - Cumin, thym, sel, poivre : PM |  |

Préparer, laver et tailler légumes et garnitures. Cuire les panais avec le cumin, égoutter, mixer, passer la purée à l'étamine, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement, mettre dans un siphon et réserver au bain-marie. **Pomarines** : détailler le chapeau, enlever les pépins, cuire à la vapeur et réserver. **Champignons** : en réserver 1/3 (les petits), émincer les autres, faire sauter, crémér légèrement, laisser réduire, réserver. Réaliser une tuile brebis râpé, cuire (four très chaud), laisser refroidir. Blanchir 2 fois l'ail. Réduire le reste de crème, incorporer l'ail, bouillir 2 à 3 min, mixer, réserver. Faire revenir les filets mignons entiers (coloration) avec le thym et 2 gousses d'ail en chemise, terminer la cuisson à la sonde au four (T° four : 75°C et T° sonde à cœur : 60°C). Pendant ce temps, faire revenir les petits champignons. Mettre 2 cartouches de gaz dans le siphon. **Dressage** : Garnir la pomarine avec les champignons crévés, y disposer les petits champignons. Détailler le filet mignon, disposer sur l'assiette. Dresser l'espuma délicatement (siphon bien droit). Ajouter la crème d'ail. Disposer la tuile.

## Guirlande de Noël (18 pers) - Pascal FOURCADE, Boulangerie Kalou Arcizac Adour

*Crumble :* Sucre cassonade : 120 g      Beurre : 65 g      Farine : 160 g

Ramollir le beurre, incorporer le sucre et la farine. Abaisser à 2 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé et détailler des disques de 6 cm de diamètre. Réserver au frais.

*Pâte à choux :* Eau : 37.5 cl      Lait : 12.5 cl      Sel : 5 g  
Sucre : 15 g      Beurre : 200 g      Farine : 300 g      Œufs : 500 g

Faire bouillir eau, lait, sel, sucre, beurre. A ébullition et hors du feu incorporer la farine tamisée, dessécher le mélange. Puis ajouter les œufs battus petit à petit. Dresser des boules de 6 cm de diamètres Disposer les disques de crumble, cuire environ 30 min à 200°C.

*Ganache chocolat :* Chocolat noir : 230 g      Crème fleurette : 58 cl

Faire bouillir la ½ de la crème et verser sur le chocolat haché. Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène puis ajouter le reste de crème froide et réserver au frais.

*Ananas caramélisé :* Ananas : 1      Sucre : 150 g      Jus de citron : 10 g

Réaliser un caramel à sec, y verser l'ananas en dés de 1cm de côté, cuire quelques minutes et décuire avec le jus de citron et réserver au frais.

*Chantilly vanille :* Crème : 50 cl      Sucre : 50 g      Vanille gousse : ½

Mélanger les ingrédients monter la chantilly et réserver au frais.

Montage : Couper les chapeaux des choux dresser un fond de ganache chocolat placer les ananas caramélisés et recouvrir de chantilly, remettre les chapeaux des choux et décorer.