



Terrine de jarret de Porc Noir de Bigorre, foie gras mi-cuit, confiture de figes – Nicolas AUBIBAN, Restaurant La Grange à St Lary

- Jarret de Porc Noir avec Os : 2	- Gros sel : 1 poignée	- Ciboulette ciselée : 0.050 kg	- Confiture de figes : QS
- Bouillons de Pot au Feu : 4l	- Echalotes émincées : 0.100 kg	- Foie gras de canard mi-cuit : 1	- Thym, laurier, sel, poivre

Cuire le jarret de Porc Noir de Bigorre dans de l'eau avec bouillon, thym, laurier et gros sel. Cuisson environ 2h jusqu'à ce que les os du jarret se détachent. Egoutter les jarrets et laisser refroidir. Hachez les jarrets grossièrement après les avoir dégraissés. Mélanger jarrets et échalotes, ciboulette et graisse de canard. Mettre cette farce dans des terrines préalablement filmées sur les parois. Les remplir à moitié et ajouter le foie gras découpé, repartir sur la longueur de la terrine. Ajouter à nouveau le reste de jarret jusqu'en haut puis filmer et conserver au frigo pendant 8h environ. Découper la terrine en tranches et dresser avec quelques feuilles de jeunes pousses à la vinaigrette au vinaigre de balsamique, noisettes hachées et un peu de confiture de figes.

Tataki de truites de Lau Balagnas, crème de tarbais (4 pers.) – Luc BANKUTI, Restaurant du Golf du Tumulus

- Pavés de truite de Lau Balagnas : 4 x 150g	- Gingembre frais : 2-3 cm	<u>Crème de tarbais :</u>	- Huile de noisettes : 2 cuillères
- Miel : 2 cuillères à soupe	- Sésame	- Haricots tarbais cuits : 0,400 kg	- Crème liquide : 30 cl
- Sauce soja : 6 cuillères à soupe	- Lard Noir de Bigorre : 4 tranches	- Parmesan : 0,080 kg	- Assaisonnement + piment Espelette
- Huile neutre : 4 cuillères à soupe			

Oter peau et arrêtes de la truite. Eplucher le gingembre, tailler en petits cubes. Réaliser une marinade : mélanger miel, sauce soja, huile et gingembre. Y plonger les pavés de truite. Couvrir d'un papier film, placer 1 h au réfrigérateur. Préchauffer le four à 200°. Etaler le lard sur plaque couverte de papier sulfurisé. Le cuire 5 min jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réservez sur du papier absorbant. Dans une poêle à feu vif, faire revenir les pavés 1 min sur chaque face. Parsemez de sésame les 2 faces. Couper la truite en tranches. Présentation libre. Servir. Accompagner d'une crème de Tarbais : haricots cuits de façon traditionnelle. Mixer puis crémer. Chauffer, incorporer de l'huile de noisettes. Mixer à nouveau. Emulsionner avec du parmesan. Vérifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Ballottine de pintade en croûte d'olives, risotto chocolaté (4 pers.) – Ludovic FONTAN, Chef du Monocle à Tarbes

<u>Ballottine :</u>	- Olives vertes : 0.150 kg	<u>Risotto :</u>	- Riz à risotto : 0.300 kg
- Cuisses de pintade : 4	- Olives noires : 0.150 kg	- Echalote : 0.100 kg	- Parmesan râpé : 0.050 kg
- Tomates confites : 8	- Bouillon de volaille : 1.5 l	- Huile : 3 cl	- Chocolat lait 40% : 0.100 kg
- Chapelure	- Potiron : 0.250 kg	- Vin blanc : 25 cl	- Sel, poivre
- Beurre : 0.250 kg	- Huile d'olives : QS	- Bouillon de volaille : 1l	

Désosser les cuisses, les aplatir. Déposer sur des feuilles de papier alimentaire. Assaisonner et garnir avec les tomates confites. Rouler, serrer comme un bonbon puis envelopper dans une feuille de papier alu. Faire pocher les ballottines 8 à 10 min dans le bouillon T° 75°. Fin de pochage, repos. Retirer le film puis faire dorer 6 à 8 min dans une poêle. Hacher les olives et mélanger avec la chapelure. Rouler les ballottines dans cette préparation et maintenir au chaud.

Réaliser le risotto de façon traditionnelle. Terminer au chocolat. Servir : tailler les ballottines en sifflets de 2 cm de long. Présentation libre.

Dacquoise framboise – Pascal FOURCADE, Boulangerie Kalou Arcizac Adour

<u>Dacquoise :</u>	Noisette poudre : 0.160 kg	Amande poudre : 0.160 kg
	Blancs d'œufs : 0.320 kg	Sucre : 0.315 kg

Monter en neige les blancs d'œufs et le sucre. Mélanger poudre d'amandes et de noisettes et incorporer aux blancs en neige. Dresser sur plaque (cercle).

Cuisson th 6/7 de 7 à 8 min.

<u>Confit framboise :</u>	Framboises : 0.400 kg	Sucre : 0.200 kg	Pectine : 0.010 kg
---------------------------	-----------------------	------------------	--------------------

Faire cuire framboises, sucre et pectine

<u>Chantilly mascarpone :</u>	Crème fleurette : 0.250 kg	Mascarpone : 0.250 kg
	Sucre : 0.060 kg	Vanille : 1 gousse

Monter crème fleurette, mascarpone, sucre et vanille.

Déposer sur le 1^{er} cercle de dacquoise le confit de framboises. Poser par-dessus le 2^{ème} cercle. Réaliser des gouttes de crème chantilly et décorer le centre avec le reste de crème chantilly. Décor libre.