

POUR LES PROCHAINES DATES DES
SPECTACLES CULINAIRES,
THIERRY MARX RECOMMANDE :

EMILIE LANG

Originaire de Lorraine, sa cuisine issue de la gastronomie française classique se tourne aisément vers des influences plus contemporaines. Passionnée de voyages, la Chef Emilie Lang vous fera partager avec plaisir la gastronomie de différents pays.

Après avoir travaillé au sein de la prestigieuse école Ritz-Escoffier, elle a démarré son entreprise de cuisine à domicile en 2010.

Samedi 25 Avril 2015



DAVID GOULAZE

Après de prestigieuses années au Plaza Athénée, au Plaza Athénée, à l'Hôtel Royal de Deauville ou au Ritz Paris, David Goulaze enseigne l'art de la gastronomie française comme Chef de cuisine à l'école Ritz Escoffier, de 2003 à 2012, tout en parcourant le monde en qualité de Chef consultant. Fort d'une expérience de presque 10 ans en tant que formateur et après avoir développé son savoir-faire à l'échelle internationale, il rejoint l'équipe de « Cuisine Mode d'Emploi » – école de formation aux métiers de la restauration créée par Thierry Marx - comme Chef de cuisine enseignant.

Samedi 6 Juin 2015



MICHEL PORTOS

Michel Portos fait ses premières armes à Bordeaux, avant de partir à Toulouse où il apprend la rigueur du produit, la technique et l'exécution. En 1993, il entre chez Troisgros où il découvre le rôle clé

que jouent les ingrédients acides dans l'équilibre d'un plat. Il rencontre également Monsieur Nishi, Chef du Hayatt de Tokyo, qui lui apprend à épurer ses assiettes. Sa cuisine lui a déjà valu 2 macarons Michelin.

Samedi 4 Juillet 2015



UNEXPECTED* SHOW

LES4TEMPS.COM

CHEZ NOUS, LA CUISINE SE DONNE EN SPECTACLE.

UN SAMEDI PAR MOIS, RENDEZ-VOUS PLACE
DU DÔME POUR UN SPECTACLE CULINAIRE,
EN PARTENARIAT AVEC THIERRY MARX.



Pour retrouver l'offre et les événements culinaires des 4 Temps,
rendez-vous sur :

LES4TEMPS.COM



*SPECTACLE INATTENDU



UNEXPECTED* SHOW

LES4TEMPS.COM



SPECTACLE CULINAIRE LE 25/04
THIERRY MARX RECOMMANDE
ÉMILIE LANG



*SPECTACLE INATTENDU

UNEXPECTED SHOW

ÉMILIE LANG – SAMEDI 25 AVRIL 2015 DE 15H À 18H



CEVICHE À LA CRÈME DE ROCOTO



- 200g de poulpe cuit en fines lamelles
 - 500g de filet de poisson blanc à chair ferme
 - 2 blancs de poireau émincé
 - 2 branches de céleri émincé
 - 24 noix de Saint-Jacques sans corail
 - 4 càs de fumet de poisson
 - 8 càs d'huile d'olive
 - 6 càs de pâte de rocoto
 - 1 oignon blanc émincé
 - Jus de 15 citrons vert
 - Sel
- DÉCORS**
- 1 oignon blanc émincé
 - Jus de 15 citrons verts
 - Sel

Faire suer l'oignon blanc, le blanc de poireau et le céleri, réserver.
Dans un blender, mixer le fumet de poisson avec les Saint-Jacques, ajouter progressivement l'huile d'olive comme une mayonnaise. Réserver.
Couper le poisson en fines lamelles, ajouter le poulpe, saler et verser le jus de citron vert sur la préparation.
Mélanger les légumes sués à la mayonnaise de poisson, ajouter la pâte de rocoto.
Disposer la crème de rocoto dans une assiette, placer le poulpe et le poisson par-dessus.
Ajouter un peu d'oignon rouge émincé et quelques grains de maïs.
Servir immédiatement.

PARIHUELA



- 60g d'huile d'olive
- 1 gros oignon rouge finement ciselé
- 3 gousses d'ail claqué
- 2 tomates mondées et émincées
- 2 càs de pâte d'aji amarillo
- 2 càs de pâte d'aji panka
- 1 càc d'origan
- 1 feuille de laurier
- 120g de vin blanc sec
- 1,5 litre de fumet de poisson
- 2 filets de bar ou de dorade coupés en large lamelles
- 500g de queues d'écrevisses décortiquées
- 12 Saint-Jacques sans corail
- 12 moules
- 12 palourdes
- 250g d'anneau d'encornet
- 60g de pisco
- 1 jus de citron vert
- Sel, poivre

Dans une grande sauteuse, suer l'oignon dans l'huile d'olive, ajouter l'ail.

Ajouter les tomates, la pâte de aji amarillo, la pâte de aji panka, la feuille de laurier, l'origan, saler, poivrer et cuire 5 min.

Ajouter le vin et porter à ébullition, laisser cuire jusqu'à évaporation du vin.

Verser le fumet de poisson et porter à ébullition.

Déposer le poisson, baisser le feu, ajouter les queues d'écrevisses, les Saint-Jacques, les anneaux d'encornet, les moules et les palourdes.



DÉCLINAISON DE FRUIT EXOTIQUES, GRANITÉ AGRUMES-PISCO, ÉMULSION GRANNY SMITH



- 1 mangue
- 1 grenade
- 1 fruit du dragon
- 3 fruits passion
- 185g de jus de pomme
- 3 g sirop d'agave
- Jus demi citron vert
- 18g manzana verde
- 1,5 feuille de gélatine
- jus et zeste de 2 citrons verts
- 1 brin de menthe
- 50g de sucre
- 50g de sucre pétillant fraise
- 500g schwepp's agrume
- Pisco
- poudre de chipotle



Mettre 2h avant le schwepp's agrume, le pisco et le jus d'un citron vert dans un bac et le congeler. Gratter avec une fourchette pour le faire graniter.
A l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, faire des billes de mangues et de fruits du dragon. Ciseler la menthe, ajouter le sucre, le jus d'un citron vert et mélanger aux billes de fruits.

Vider la chair des fruits de la passion et réserver.

Egrainer la grenade et réserver.

Chauffer le jus de pomme et y faire fondre la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et bien essorée. Passer au chinois, et mélanger avec le sirop d'agave, le demi jus de citron vert et la manzana.
Mettre le tout dans un siphon avec 2 cartouches, bien secouer et mettre au frais.
Mouiller les bords de verres à Margarita, recouvrir de sucre pétillant.
Disposer au fond un peu de pulpe de fruit de la passion, puis de la grenade, puis une couche de granité pisco-schwepp's, puis des billes de mangues et de fruits du dragon, décorer avec une fleur comestible.
Terminer au moment de servir avec un peu d'espuma de pomme granny Smith, une pincée de chipotle et du sucre pétillant...