

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



#### DAVID GOULAZE

Après de prestigieuses années 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.

#### 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 06/06**  
THIERRY MARX RECOMMANDE  
DAVID GOULAZE



\*SPECTACLE INATTENDU

## UNEXPECTED SHOW

DAVID GOULAZE – SAMEDI 6 JUIN 2015 DE 15H À 18H

### Langoustines rôties, émulsion d'agrumes au thé, tartare de légumes, câpres et zestes de citron vert

- 4 Langoustines
- 1 petite mesure d'huile olive
- 1 petite mesure de sel et poivre
- 1 litre de jus d'orange
- 1/4 de litre de jus pamplemousse
- 3 cuillères à soupe de Sucre
- 25cl d'huile olive extra vierge
- 5g thé vert
- 1 petite mesure de sel et poivre
- 1 avocat
- 8 asperges vertes
- 3 échalotes
- 4 tomates
- 1 citron vert
- 10cl d'huile olive
- 3cl de vinaigre de cidre
- 1 botte de cerfeuil
- 1 botte estragon
- 1 basilic
- 10 capres à queue
- 100g olives noires dénoyautées



#### Langoustines:

Précuisson: saisir les langoustines dans une poêle bien chaude pendant 30s d'une face et 10s de l'autre. Débarasser sur une plaque hors du feu et réserver. Terminer la cuisson de langoustines dans un four à 200°C pendant 3 min.

#### Emulsion d'agrumes au thé:

Dans une russe, mettre le jus d'orange et le sucre et réduire de 3 / 4 puis ajouter le thé. Hors du feu, à l'aide d'un mixeur à main, incorporer l'huile d'olive afin d'obtenir une consistance velouté, Rectifier l'assaisonnement et réserver.

#### Tartare de légumes:

Nettoyer tous les légumes, les laver et émincer finement les asperges puis les faire sauter à cru à l'huile d'olive. Réserver. Ciseler les échalotes ainsi que toutes les herbes fraîches. Hacher les câpres et les olives noires et zester le citron vert. Épépiner les tomates et les couper en cubes. Eplucher les avocats et tailler ceux-ci en brunoise. Dans un bol, à l'aide d'une spatule, réunir le tout en ajoutant de l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, le sel, le poivre. Rectifier l'assaisonnement et réserver ensuite au frais.

#### Dressage:

Sur une assiette, à l'aide d'un emporte pièce, dresser le tartare de légumes. Déposer les langoustines rôties et agrémenter le tout de l'émulsion d'agrumes au thé.

### Filet de canette laqué au miel de lavande, riviéra du maraîcher, jus acidulé au soja

- 4 filets de canette
- 100g de miel
- 1 gousse d'ail
- 10g de beurre
- 10g de gingembre
- 5g de lavande
- 1 petite mesure sel, Poivre
- 500g de manchon de canard
- 3 échalotes
- 20g de thym
- 50g de beurre
- 5g de poivre en grain
- 10cl de sauce soja
- 1l de fond de canard
- 8 mini carottes Fanes
- 12 mini navets Fanes
- 8 oignons nouveaux
- 400g de fèves
- 150g de radis
- 100g de pois gourmand
- 8 mini courgettes
- 5g de beurre
- 10cl d'eau
- 1 fleur de lavande



#### Filets de canette:

Dans une petite russe, faire fondre le beurre. Ajouter les échalotes, et le gingembre ciselés. Faire suer le tout et ajouter le miel puis porter à frémissement en y ajoutant les fleurs de lavande. Rectifier l'assaisonnement et réserver hors du feu.

#### Précuisson des canettes:

Assaisonner les filets. Saisir dans un sautoir les filets en laissant bien colorer le côté peau et en laissant 2 minutes sur le deuxième coté. Débarasser par la suite sur une plaque de cuisson. Enfournier les filets dans un four à 200°C pendant 7 minutes.

#### Jus acidulé au soja:

Dans un sautoir, colorer les manchons de canard. Degraisser si nécessaire Ajouter les échalotes préalablement émincées, le thym frais, du beurre et du poivre frais. Déglacer avec la sauce soja. Faire réduire. Ajouter le fond de canard, réduire de moitié. Rectifier l'assaisonnement Passer au Chinois. Réserver.

#### Rivière du maraîcher:

Laver puis préparer tous les légumes. Dans une eau bouillante salée, faire blanchir chaque légume séparément en prenant la précaution de bien changer l'eau de cuisson pour chaque légume. Stopper la cuisson dans de l'eau glacée, les égoutter puis réserver au frais. Au dernier moment, terminer la cuisson de chaque légumes avec 1 cuillère à soupe d'eau, 5gr de beurre et une pincée de sel et de fleur de thym.

### Contraste pistache/fraise rhubarbe, crème glacée à l'Hibiscus

- 500g de fraises
- 500g de rhubarbe
- 140g de sucre
- 1 citron vert
- 5cl d'eau
- 2 barquettes de fraises des bois
- 210g de beurre
- 200g de mascarpone
- 20g de Pâte à Pistache
- 200g de farine
- 100g de poudre de noisette
- 100g de poudre d'amande
- 2 gousse de vanille
- 5 cl d'Amaretto
- 500g lait
- 500g crème
- 20g de fleur Hibiscus
- 10 jaunes d'œufs
- 180g de sucre
- 1 zeste de citron jaune
- 250g de fondant blanc
- 250g de glucose



#### Compote de fraise et rhubarbe:

Eplucher et émincer la rhubarbe. Dans une russe, déposer la rhubarbe avec du sucre, du beurre, du jus de citron et de l'eau. Laisser cuire jusqu'à ce que la rhubarbe devienne compotée et ajouter alors les fraises équeutées et coupées en deux. Terminer la cuisson afin d'obtenir une compote savoureuse et très parfumée.

#### Crème de pistache:

Dans un bol, mélanger le mascarpone avec la pâte à pistache et le sucre puis réserver au frais.

#### Sablé:

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre de noisette, la poudre d'amande et ajouter les graines de vanille prélevées dans la gousse. Incorporer le beurre puis mélanger de façon homogène et ajouter l'Amaretto puis étaler la pâte à l'aide d'un râteau. Poser la pâte sur une plaque et enfournier le tout à 180°C pendant 12 minutes.

#### Crème d'hibiscus:

Porter le lait à ébullition ainsi que la crème avec les fleurs d'hibiscus, la gousse de vanille râclée et les zestes de citron. Dans un bol, blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre. Mélanger le liquide bouillant avec les jaunes blanchis et cuire le tout à la nappe. Passer la crème au chinois pour la verser dans un bol glacé et refroidir rapidement. Verser le tout dans une turbine à glace et laisser tourner 45 minutes puis réserver au congélateur.