

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



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 04/07
THIERRY MARX RECOMMANDE
MICHEL PORTOS



*SPECTACLE INATTENDU

UNEXPECTED SHOW

MICHEL PORTOS – SAMEDI 4 JUILLET 2015 DE 15H À 18H

Cannelloni coques – brousse d'Aix en Provence



- 1 kg de coques
- 4 feuilles de pâte à raviolis chinois
- 120 g de brousse
- 15 cl d'huile d'olive
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- Le jus d'un citron jaune
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée



Préparation :

Pré cuire les raviolis chinois 10 secondes dans l'eau bouillante et réserver dans de l'eau bien froide.

Poêler les coques (préalablement dégorgées et nettoyées) avec le vin blanc sec. Dès qu'elles s'ouvrent, les retirer et réserver ¼ dans leur coquille et décortiquer les autres. Filtrer leur jus de cuisson.

Dans un cul de poule, mélanger la brousse, la moitié du jus de citron, l'ail haché, l'échalote ciselée, sel et poivre. Réserver au réfrigérateur.

Mélanger : 1 cuillère à soupe de jus de citron, sel et poivre, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, les coques décortiquées, la ciboulette.

Etendre un linge propre sur le plan de travail, y déposer les raviolis et ajouter sur chacune 1 bonne cuillère de brousse, puis les rouler en cylindres.

Dressage :

Dresser ensuite en ajoutant les coques assaisonnées et les coques restantes non décortiquées.

Tendrons de veau iodés



- 2 belles aubergines
- 8 tendrons de veau de lait de 200g
- 12 filets d'anchois boquerone + 24 filets pour la décoration
- 1/2 botte de persil
- Pour le chutney :
 - 1,5 kg de tomates mondées
 - 125 g de miel
 - 75 cl de vinaigre de vin vieux
 - 2,5 cl de vinaigre de Xérès
 - 8 échalotes « cuisse de poulet »
 - 3 anis étoilé
 - 1/2 tête d'ail
 - 20 gr de roquette



Préparation :

Tailler l'aubergine dans le sens de la longueur avec ½ cm d'épaisseur. Blanchir à l'eau bouillante 2 à 3 minutes. Sortir et mettre dans de l'eau froide. Egoutter sur serviette.

Préparer une marinade (ail, thym, laurier, poivre mignonnette, vinaigre de Xérès, huile d'olive). Tremper les aubergines 6h avant la préparation du plat.

Cuire le tendron de veau à la poêle avec huile, beurre, sel, poivre : donner une coloration. Laisser reposer (légèrement sous cuit)

Confectionner un chutney de tomate à base de tomates mondées, épépinées et coupées en gros morceaux, miel, échalotes en rondelles, ail en pétales, anis étoilé : blondir le miel, déglacer au vinaigre de vin vieux et vinaigre de Xérès et réduire en sirop. Mettre anis étoilé, ail, échalotes, tomates en morceaux et laisser compoter.

En fin de cuisson ajouter les 12 filets d'anchois boquerones qui vont fondre, ainsi que le persil concassé grossièrement.

Poêler la tranche d'aubergine et la déposer dans un plat : mettre le tendron sur la tranche et le chutney de tomate sur le tendron. Passer au four 6 minutes à 180 °.

Dressage :

Retirer et déposer sur une assiette décorée de feuilles de roquette et de boquerones en filet.

Finir avec fleur de sel, poivre du moulin et un trait d'huile d'olive.

Tarte au citron crémeuse, éclat de meringue



- 125g de beurre
- 1 oeuf
- 250g de farine
- 100g de sucre
- PM : sel
- Appareil citron :
 - 40g de beurre
 - 3 jaunes d'oeuf
 - 3 citrons
 - 250g d'eau
 - 150g de sucre
 - 30 de maïzena
 - 150g de crème fleurette
 - Meringue (achetée chez votre boulanger)



Préparation :

Confectionner la pâte sablée : mélanger la farine et le sucre avec le beurre pommade, ajouter l'oeuf ainsi qu'une pincée de sel. Laisser reposer 2h.

Confectionner l'appareil au citron : dans une calotte en inox, mettre le sucre, les jaunes et blanchir. Ajouter 5cl d'eau. Râper les zestes et presser le jus des citrons.

Ajouter la maïzena dans les jaunes d'oeuf ainsi que le jus de citron et 20cl d'eau, sans oublier les zestes. Porter à ébullition cette préparation en remuant sans cesse. A la sortie du feu, ajouter le beurre.

Etaler la pâte dans le fond de tarte, piquer à la fourchette, passer au four à 150° pendant 15 min.

Verser une partie de la préparation citronnée et remettre au four 5 à 6 min à 60°.

Le reste de la crème citronnée sera agrémentée de chantilly faite avec la crème fleurette.

Dressage :

Couper la tarte en 4 ou en 8.

Ajouter sur chaque morceau, une belle cuillère de crème citronnée ainsi que des morceaux de meringue. Zester.