



## À PARTIR DE 12H LIONEL LEVY VOUS PROPOSE...

### ENTRÉE : ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ, RHUBARBE AIGRE DOUCE AU CITRON VERT

INGRÉDIENTS :

- 8 escalopes de foie gras de 80 à 100 grammes pièce
- 4 pièces de rhubarbe
- 2 citrons verts
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre long de Java
- 1 botte de radis rouge
- 16 pièces de fleur de bourrache



Eplucher la rhubarbe, réserver la dans l'eau légèrement citronnée, zestez le citron vert avec une râpe et réservez le jus des 2 citrons verts.

Détailler en Matignon 8 petits radis.

Détailler la rhubarbe en biseaux de 7 à 8 cm de longueur.

Assaisonner de sel et de sucre les tronçons de rhubarbe, les faire colorer dans un sautoir arrosé d'huile d'olive.

Une fois bien colorés sur toutes les faces, déglacez au citron vert, terminez la cuisson, les rhubarbes doivent rester « al dente ».

Réserver les tronçons sur une grille, les saupoudrez de zestes de citrons verts et de Matignon de radis.

Poêler les escalopes dans une poêle anti adhésive pendant 3 à 4 minutes, assaisonnez de fleur de sel et de poivre long de java.

Dresser les tronçons de rhubarbe et les escalopes en les superposant légèrement et rajouter les fleurs de bourraches.

### PLAT : SUPRÊMES DE PIGEONNEAU (OU CANETTE) CHANTILLY DE SARDINES ET ARTICHAUX POIVRADES

INGRÉDIENTS :

- 4 pigeonneaux ou 4 filets de canettes
- 4 sardines fraîches
- 20cl de vin blanc
- 1 oignon nouveau
- 1 citron jaune
- 1 branche de thym, laurier, genièvre
- Romarin
- Pignons de pin
- 2 citrons confits
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 pièces de piquillos
- 12 artichauts poivrades



Lever les suprêmes de pigeon, réserver les carcasses.

Réaliser un jus.

Cuire 3 sardines au four 2 minutes à 130°C avec 20 cl de vin blanc, citron, thym, laurier genièvre, oignon nouveau.

Passer les sardines cuites au tamis avec la garniture.

Mélanger à la crème liquide.

Rectifier l'assaisonnement et mettre le tout dans un siphon. Réserver au frais.

Lever la 4ème sardine et détailler en petites lamelles de 0.5mm.

Détailler les piquillos et la peau du citron confit en brunoise.

Ciseler le romarin.

Hacher les pignons torréfiés.

Mélanger les piquillos, le citron, le romarin et les pignons avec la sardine et glisser ce mélange sous la peau du flanc du pigeon ou de la canette.

Pour les artichauts poivrades : tourner les artichauts et enlever le foin.

Les couper en 2 et les cuire façon Barigoule.

Dresser le tout.

### DESSERT : RELIGIEUSE BETTERAVE RÉGLISSE

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de betteraves
- 0,5l d'eau
- 403g de sucre
- 370g de farine
- 330g d'eau
- 330g de lait
- 20g de sel
- 300g de beurre
- 370g d'Œufs
- 250g de crème
- 50g de jaune
- 4 g de gélatine
- 250 g de mascarpone
- 80 g de poudre de Réglisse
- 100 g d'huile d'olive



Pour réaliser la pâte à chou, faire chauffer le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Porter à ébullition puis dessécher avec la farine. Débarrasser dans la cuve et refroidir puis incorporer les œufs petit à petit.

Faire confire la betterave dans un sirop composé de 0.5L d'eau et 300 g de sucre pendant 45 minutes.

Réaliser une crème anglaise à 85°, incorporer la gélatine, verser sur le mascarpone puis mixer et débarrasser. A froid monter au batteur et y ajouter la poudre de réglisse.

Incorporer votre crème anglaise dans les choux et monter votre religieuse. Vous pouvez détailler en julienne un peu de betterave pour la mise en décor de votre dessert.



## À PARTIR DE 15H THIERRY MARX VOUS PROPOSE...

### ENTRÉE : QUENELLES DE SANDRE, ÉMULSION NOISETTES TORRÉFIÉES

INGRÉDIENTS :

- 1,2kg de filet de sandre
- 280g beurre
- Sel et poivre
- 125g de farine
- 3 jaunes d'œuf
- 6 oeufs
- 30g de noisettes
- 150g de lait de soja
- Feuille d'oseille rouge
- Poudre de noisettes torréfiées



#### QUENELLES :

Lever les filets d'une sandre d'environ 1,2kg. Retirer la peau et les arêtes pour obtenir environ 400g de chair. Mixer au robot les filets. Faire bouillir 25cl d'eau avec 80g de beurre, du sel et poivre. Ajouter d'un coup 125g de farine tamisée et mélanger énergiquement à la spatule à feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et forme une boule (comme pour la cuisson d'une pâte à chou). Hors du feu, ajouter 3 jaunes d'œuf un par un. Laisser refroidir le tout sur une plaque, filmer pour éviter la formation d'une croûte. Lorsqu'elle est bien froide, la passer au mixeur avec la chair de sandre. Ajouter 6 œufs entiers un par un puis 200g de beurre ramolli. Mettre le mélange 30 minutes au frais. Réaliser des quenelles à l'aide de 2 cuillères et les plonger dans une eau frémissante pendant 10 min (surtout ne pas faire bouillir).

#### ECUME NOISETTES TORRÉFIÉES :

Faire torréfier 30g de noisettes dans une poêle. Recouvrir avec 150g de lait de soja et laisser infuser 10 minutes à couvert. Mixer au robot et maintenir au chaud. Pour réaliser l'écume, mixer avec un bain mix en incorporant de l'air.

#### DÉCORATION :

Feuilles d'oseille rouge sauvage et poudre de noisettes torréfiées.

### PLAT : VOLAILLE CHAMPENOISE, GALETTE DE POMME DE TERRE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

INGRÉDIENTS :

- 200g de blanc de volaille
- 150g de crème liquide
- 5g de sel
- Truffe
- 5cl de madère
- 2cl de jus de truffe
- 50g de beurre
- Pommes de terre
- 10g de truffe hachée
- Huile d'olive
- Champignons



#### VOLAILLE :

Prendre quatre suprêmes de volaille avec ailerons. Nettoyer les manchons et retirer la peau. Retirer le petit filet et ouvrir le suprême pour y insérer une farce fine (mixer ensemble 200g de blanc de volaille avec 150g de crème liquide, 5g de sel et un tour de moulin à poivre. Passer au tamis et ajouter de la truffe coupée en petits dés). Ajouter de la farce fine au milieu de la volaille et rouler avec du film pour lui donner une belle forme.

Cuire la volaille dans un bain marie à 70°C pendant 30 minutes. Colorer légèrement la volaille avec de l'huile d'olive et une noix de beurre.

#### SAUCE PÉRIGUEUX :

Ciseler une échalote, la faire suer, déglacer avec 5cl de madère et réduire. Ajouter 10cl de jus de veau, 2cl de jus de truffe. Réduire d'un tiers. Passer au chinois fin. Ajouter 10g de truffe hachée et monter la sauce avec 50g de beurre froid.

#### POMMES DE TERRE :

Eplucher les pommes de terre et les tailler à la mandoline finement. Mélanger les tranches avec un peu de beurre clarifié, assaisonner et superposer les tranches dans un cadre (papier sulfurisé au fond). Cuire au four à 100°C pendant environ 30minutes. Vérifier la cuisson des pommes de terre en les piquant à la pointe d'un couteau. Dès qu'elles sont cuites, mettre sous presse et couper à froid en bandes. Colorer la bande avec de l'huile d'olive et réchauffer au four.

#### CHAMPIGNONS :

Couper le pied des champignons de votre choix (pieds bleus, cèpes, girolles...) et bien les nettoyer. Les faire tomber à l'huile d'olive et ajouter une noix de beurre, sel et poivre.

Couper quelques lamelles de truffe.



### DESSERT : BÛCHE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS :

- 8 œufs
- 470g de sucre
- 120g de farine de riz
- 60g de Maizena
- 35g de cacao poudre
- 168g eau
- 2 feuilles de gélatine
- 80g de beurre
- 230g de chocolat au lait
- 10g de miel
- 1 gousse de vanille madagascar
- 865g de crème liquide entière



#### BISCUIT CUILLER SANS FARINE :

Monter les blancs d'œuf avec le sucre. A la maryse ajouter les jaunes d'œuf puis les poudres tamisées. Etaler sur une plaque silpat 40/60. Cuire à 180 °C pendant 16 minutes. Mettre sur une grille à la sortie du four.

#### SIROP VANILLE-CACAO :

Chauffer tous les ingrédients à feu moyen jusqu'à fonte complète du sucre. Laisser refroidir. Imbiber la surface intérieure du biscuit.

#### CARAMEL TENDRE VANILLE :

Faire un caramel avec le sucre. Décuire avec la crème chaude et atteindre la température de 108°C. Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 3 minutes environ, puis laisser gonfler quelques minutes. Retirer les feuilles hydratées de l'eau et les essorer délicatement. Incorporer le beurre coupé en cube à 35/40°C. Emulsionner au mixeur. Garder à température ambiante pour qu'il soit suffisamment souple et facile à étaler.

#### CHANTILLY CHOCOLAT LAIT :

Chauffer les 150g de crème avec sucre et miel à ébullition. Verser le mélange sur le chocolat au lait en morceaux. Mixer et ajouter la crème restante (465g) froide à la préparation. Réserver au froid. Monter la chantilly. Attention car elle se serre très rapidement.

#### MONTAGE :

Découper les bords de la feuille de biscuit puis imbiber. Etaler le caramel tendre vanille sur les 3/4 de la feuille. Etaler environ une couche d'1/2cm de chantilly chocolat lait et rouler la bûche en la serrant bien. Réserver au réfrigérateur au minimum deux heures.

#### FINITION :

Découper les deux bouts pour une meilleure présentation. Saupoudrer de sucre glace puis de cacao. Décorer avec des éclats de chocolat lait et de chocolat noir. Déguster à une température de 8/10°C.