

Recettes med-orientales

by Thierry Bernet





MA CUISINE

Le produit

Dans sa qualité primordiale, son essence gustative,
Son histoire d'amour avec le cuisinier,
Sa capacité à nous inspirer le meilleur.

Le désir d'enchanter

De donner au produit sa juste résonance,
Sublimer sa part d'enfance ou d'imagination.

Le partage

Né d'un savoir-faire 'ensemble'
Pour le plaisir de vos papilles
Pour l'émotion d'une belle assiette.

L'équipe,

Sans qui la magie ne se fait,
Le produit, le désir, le partage,
C'est aussi grâce à eux que naît cet ouvrage.

Pour quelques étoiles dans vos yeux.

Thierry Bernet



Noix de Saint Jacques ...betteraves rouges & jaune en carpaccio, vinaigrette aigre-douce & crème montée au raifort :

- 12 belles noix
- 1 pièce betterave rouge
- 1 pièce de betterave jaune
- Huile olive
- Vinaigre balsamique
- Miel
- 1 citron vert
- Raifort
- Beurre
- Sel – poivre

1 Tailler de fines rondelles de betteraves rouge et jaune d'environ 3 mm d'épaisseur.

2 Dans un cul de poule mélanger le miel, le jus de citron, le vinaigre et l'huile d'olive, émulsionner au mixer.

3 Monter la crème, ajouter le raifort et assaisonner.

4 Chauffer le beurre, poêler les noix sur les deux faces en les faisant légèrement colorer.



Tartare de saumon frais aux condiments & herbes fraîches :

- 400 gr de saumon frais
- Huile d'olive
- 2 citrons verts
- 3 cébettes
- 1 belle branche d'aneth
- 1 belle branche de menthe
- 1 belle branche de coriandre
- Tabasco
- Worchester
- Sel - poivre

1 Tailler le saumon en petits dés.

2 Emincer finement les cébettes et les herbes.

3 Dans un cul de poule, mettre le saumon, ajouter les herbes, le jus de citron vert, l'huile d'olive, quelques gouttes de Tabasco et sauce worchester, mélanger et assaisonner sel - poivre





Loup de Méditerranée à l'algue nori & condiment roquette – wasabi :

- 2 beaux filets de loup
- 2 feuilles d'algues à sushi
- Huile d'olive
- 2 citrons jaunes
- 200 gr de roquette
- 5 gr de wasabi
- 100 cl d'eau
- Sauce soja
- Sel – poivre

1 Disposer les filets de loup côté peau sur les feuilles de sushi, presser dessus le jus de citron, un peu d'huile d'olive, sel et poivre, mettre au frais 2 à 3 heures. Laver et mixer la roquette pendant 3 mn, ensuite ajouter le wasabi, l'eau et l'huile d'olive, mixer pendant 5 mn et passer au chinois.



Risotto « Violone Nano » aux artichauts, cèpes sèches & œuf cassé :

- 240 gr. Riz à risotto
- 2 oignons
- Huile d'olive
- 100 gr de beurre
- Vin blanc
- Fond de volaille
- 100 gr. de mascarpone
- 80 gr. de parmesan frais râpé
- 8 pièces de cœurs d'artichauts
- 60 gr. de cèpes secs
- 4 pièces d'œufs
- Sel - poivre

1 Hacher les oignons très fin, faire chauffer le beurre et un peu d'huile dans un rondau, ajouter les oignons haché et faire fondre doucement, mettre le riz, bien mélanger et verser le vin blanc, réduire doucement et ensuite y verser le fond de volaille à hauteur en le faisant réduire doucement en remuant, une fois celui-ci réduit en remettre et recommencer l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit, ajouter mascarpone, parmesan, sel et poivre et bien mélanger.

2 Emincer les cœurs d'artichauts, les faire revenir à l'huile d'olive avec les cèpes.



Wok de rougets marinés au jus & feuilles de combawa, noodles frits & légumes croquants :

- 8 beaux filets de rougets
- 2 citrons verts
- 8 feuilles de citron vert
- 200 gr. de noodles
- 2 carottes
- 2 courgettes
- 1 petits poireaux
- 100 gr. de germe de soja
- 2 oignons rouge
- 1 poivron rouge
- Sauce soja
- Sauce huître
- Huile de sésame
- 1 belle branche de menthe
- 1 belle branche de coriandre
- Sel – poivre

1 Mariner les filets de rougets avec jus et feuilles de citron vert, réserver au frais.

2 Tailler les courgettes, carottes et poivrons en fines lanières.

3 Emincer les poireaux et les oignons rouges.

4 Cuire les noodles « al dente ».

5 Chauffer un wok, verser l'huile de sésame, y mettre tous les légumes, les herbes, faire sauter un peu, ajouter la sauce huître et soja, assaisonner sel et poivre.

6 Poêler les rougets à l'huile de sésame, assaisonner.



Loup de Méditerranée en croûte amandine dorée...

fumet au lait de palourdes & romarin :

- 4 filets de loup avec peau
- 12 belles palourdes
- 1 verre de lait
- 1 branche de romarin
- 50 gr. d'amande en poudre
- 30 gr. de chapelure
- 120 gr. de beurre mou
- 60 gr. de beurre frais
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 1 giclée de vin blanc
- Sel - poivre

1 Mélanger les 120 gr. de beurre mou, la poudre d'amande et la chapelure, assaisonner sel et poivre, étaler entre deux feuilles de papier glacé et mettre au frais.

2 Hacher l'oignon.

3 Faire chauffer le beurre dans une casserole, mettre l'oignon haché, ajouter les palourdes et le romarin, verser le vin blanc, faire réduire et mettre le lait, cuire à couvert pendant 3 mn, retirer les palourdes et enlever le haut de la coquille

4 *Réduire un peu le jus, mettre une noix de beurre, mixer et passer au chinois.

5 Découper et disposer la croûte d'amande sur le poisson coté peau et le cuire coté chair dans une poêle avec l'huile d'olive, finir la cuisson au four.



Noix de Saint Jacques cuites rosées...beurre de citron vert, « pousspouce » d'endives confites au jus d'orange :

- 12 belles noix de saint jacques
- 250 gr de beurre
- Huile d'olive
- 3 citrons verts
- Fumet de poisson
- 8 belles endives
- 60 gr. de sucre fin
- 1 verre de jus d'orange
- Sel - poivr

1 Emincer les endives, les faire cuire avec 50 gr. de beurre, le sucre et le jus d'orange.

2 Chauffer le jus de citron, réduire de moitié et ajouter le fumet de poisson, réduire encore un peu et ajouter 150 gr. de beurre en petits morceaux, mixer et assaisonner.

3 Chauffer le beurre dans une poêle et cuire les noix sur les deux faces avec une légère coloration.



Poitrine de pigeonneau rôties sur l'os...ses cuisses en samoussa, polenta aux champignons & jus de carcasses réduit & lié au raifort :

- 4 Pigeonneaux
- Beurre
- Huile d'arachide
- 24 feuilles de brick
- 2 oignons
- 1 carotte
- 1 branche de coriandre
- Cumin moulu
- 200 gr. de polenta
- Lait
- 100 gr. de chanterelles
- 1 verre de vin blanc
- Raifort
- Sel - poivre

1 Découper les cuisses de pigeonneau et les désosser. Assaisonner les pigeonneaux et les mettre 4 mn au four, retirer et lever les poitrines.

2 Hacher l'oignons très fin, découper les cuisses en 4 morceaux, faire chauffer un peu d'huile, mettre oignons, pigeon, coriandre haché, cumin, sel et poivre et faire revenir 2 à 3 mn, refroidir et mettre en feuilles de brick en leur donnant la forme du samoussa.

3 Chauffer le lait avec le beurre, sel et poivre, ajouter la polenta, cuire 5 mn et ensuite y mettre les chanterelles préalablement cuites.

4 Faire revenir les carcasses de pigeon avec oignons et carottes en dés, caramélisé légèrement, déglacer vin blanc, réduire mouiller avec de l'eau à hauteur et réduire au ¼, passer au chinois, lier au raifort et vérifier l'assaisonnement.



Un classique revisité...un tiramisu carrément coco, citron vert & cannelle :

- 8 œufs
- 360 gr. de mascarpone
- 150 gr. de sucre semoule
- 100 gr. de noix coco râpée
- 0.5 l d'eau
- 325 gr. de sucre semoule
- 10 gr. de cannelle
- 2 citrons verts
- Biscuits cuillères

1 Séparer les blancs des jaunes, mélanger les jaunes avec 100 gr. de sucre, ajouter la mascarpone et la noix de coco. Monter les blancs avec 50 gr. de sucre et incorporer au mélange.

2 Préparer un sirop avec eau, 325 gr. de sucre, porter à ébullition 2 mn, puis incorporer la cannelle. Imbiber les biscuits dans le sirop.

3 Lever les quartiers de citrons verts.

4 Monter le tiramisu avec couche de biscuits, mélange de mascarpone, citron verts, sur 2 à 3 couches.



Comme...un pain perdu...poires rôties aux éclats de noix & gorgonzola

- 4 belles tranches de pain brioché
- 0.200 l de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 60 gr. de sucre semoule
- 4 gouttes d'arôme vanille
- Noix concassée
- Gorgonzola
- 100 gr. de beurre
- 4 poires

1 Chauffer le lait avec la vanille, mélanger œufs et sucre, verser le lait tiède dessus et cuire doucement 3 mn.

2 Tremper les tranches de brioches dans le mélange de lait, et cuire doucement à la poêle avec du beurre.

3 Eplucher les poires, les couper en quartier, faire revenir au beurre avec un peu de sucre pour leur donner une belle coloration, ajouter noix et gorgonzola.

