

Recette réalisée et proposée par la classe
De Mention Complémentaire Employé Traiteur
De l'UFA Saint Luc de Cambrai

Recette réalisée et proposée par la classe
De Mention Complémentaire Employé Traiteur
De l'UFA Saint Luc de Cambrai

Les recettes **45 min.** Difficulté ●●○

Terrine de Foie gras et crevettes marinées au Piment d'Espelette **4 pers.**

- 1 → Décortiquer 8 Crevettes, les châtrer, les saupoudrer de piment d'Espelette, les assaisonner et les faire mariner pendant 2 heures dans 20 Cl de Porto blanc.
- 2 → Déveiner un lobe de foie gras pour cette recette vous aurez besoin de 250 Gr, l'assaisonner de 3,5 Gr de sel, 2,5 Gr de sucre et 1 g de poivre.
- 3 → Monter la terrine par couches jusqu'à hauteur, en intercalant foie gras et crevettes, ajouter au fur et à mesure la marinade.
- 4 → Fermer la terrine et cuire dans un four préchauffé à 100°C pendant 20 minutes environ.
- 5 → Réserver au froid pendant minimum 24 heures. Démouler la terrine, la trancher et servir le foie gras sur une tranche de pain de campagne toastée.
- 6 → Accompagner d'une réduction de Perlé de groseilles et d'un Chutney de figues dur toast.
- 7 → Surmonter le Chutney d'une pluche de cerfeuil pour décor.
- 8 →
- 9 →

8 grosses crevettes
20 Cl de Porto blanc
250 g foie gras
PM Sel
PM Poivre
PM Sucre

Les recettes **30 min.** Difficulté ●●○

Risotto de Crevettes au Safran, Cognac et estragon **4 pers.**

- 1 → Décortiquer 16 grosses crevettes, les châtrer, et les tailler en petits médaillons.
- 2 → Confectionner la sauce en sautant les carapaces de crevettes dans un peu d'huile d'olives, suer 1 oignon ciselé et 3 gousses d'ail dégermées et écrasées, flamber avec 1,5 Cl de cognac et 1 cl d'alcool de gentiane.
- 3 → Mouiller avec 60 Cl de fumet de poissons ou de coquillages, et porter à ébullition, réduire jusqu'à consistance sirupeuse et ajouter 25 Cl de crème, 1 g de Safran. Cuire à la Nappe, chinoiser et réserver au bain marie.
- 4 → Suer 40 gr d'échalotes ciselées avec un peu de beurre, ajouter 160 Gr de riz Arborio, le nacrer, puis mouiller petit à petit avec 60 Cl de fumet de poissons.
- 5 → Quand le riz est cuit, le lier avec la sauce, y ajouter les petits médaillons de crevettes et l'estrageon ciselé.
- 6 → Cuire 8 crevettes à la vapeur, les décortiquer et conserver les têtes pour le décor. Dans une assiette dresser le risotto avec un cercle, poser la tête de crevette dessus, disposer les crevettes cuites et les napper de la sauce et surmonter les de romarin.
- 7 →
- 8 →
- 9 → Décor avec un caramel de vinaigre balsamique.

24 grosses crevettes
1 oignon
2 échalotes
3 gousses d'ail
1 g Safran
1,5 cl Cognac
1 cl alcool de Gentiane
160 g Riz Ambrosio
1,5 L fumet de poissons
ou crustacés
25 cl crème
PM Vinaigre balsamique
PM Sel Poivre
PM Bouquet Garni
PM Estragon Romarin

Recette réalisée et proposée par la classe
De Mention Complémentaire Employé Traiteur
De l'UFA Saint Luc de Cambrai

Recette réalisée et proposée par la classe
De Mention Complémentaire Employé Traiteur
De l'UFA Saint Luc de Cambrai

Les recettes **90 min.** Difficulté ●●○

Ballottine de Caille farcie aux crevettes et petits légumes truffés **4 pers.**

- 1 → Suer à l'huile d'olives aromatisée aux cèpes et truffes, 30 gr d'oignons ciselé, 30 gr de carottes et céleri taillés en brunoise, ajouter 20 gr de truffes taillée à la mandoline.
- 2 → Désosser 4 caillies, les étaler sur du film alimentaire, les assaisonner. Sur un premier filet, déposer 3 crevettes taillées en 2 dans la longueur, recouvrir l'autre filet de feuilles de basilic, et râper de la truffes sur les filets et les crevettes.
- 3 → Répartir les légumes truffés refroidis et rouler le tout dans le film alimentaire. Cuire à la vapeur environ 10 minutes.
- 4 → Tailler le reste des crevettes en brunoise, les mélanger à la brunoise de carottes et céleri restante et lier à l'huile d'olive parfumée, assaisonner.
- 5 → Couper les ballottines en 2 et en biseau, les dresser dans une assiette, répartir la brunoise de légumes et crevettes autour.
- 6 → Décorer avec des tranches de truffes taillées à la mandoline, des feuilles de basilic fritset de la ciboulette ciselée.
- 7 →
- 8 →
- 9 →

4 caillies
20 grosses crevettes
50 g oignons
100 g carotte
100g céleri
50 g Truffe
PM basilic
PM Ciboulette
PM sel, poivre

Les recettes **90 min.** Difficulté ●●○

Pigeon rôti, Vitelotte frite, terrine de Potiron **4 pers.**

- 1 → Habiller les pigeons, découper à cru, réserver les suprêmes au frais, confire les cuisses dans de la graisse de canard.
- 2 → Marquer un fond de pigeon avec les carcasses, les ailes et une garniture aromatique. Détailler les vitelottes, le céleri en cubes, hacher l'ail dégermé et ciselé l'oignon et les cuire dans la graisse de canard, en remuant constamment.
- 3 → Effiloche les cuisses de pigeon et les ajouter aux pommes de terre cuites égouttées, rectifier l'assaisonnement, ajouter de l'huile de truffes et du parmesan râpé. Verser l'appareil dans un cadre carré et prendre au froid.
- 4 → Cuire le potiron taillé en tranche dans la graisse de canard sans coloration, égoutter, assaisonner et ajouter le miel et l'eau, cuire à feu doux et à couvert.
- 5 → Dès que le potiron est cuit et fondant, le décanter et ajouter l'agar agar dans son jus de cuisson. Dans la compote de potiron avec morceaux ajouter les épices et le citron confit taillé en brunoise. Verser le tout dans une terrine et prendre au froid.
- 6 → Détailler des cubes de pommes de terre les passer dans l'anglaise et la chapelure et les frire. Sauter les filets de pigeon et terminer la cuisson au four, Réduire à glace le jus de pigeon réserver, détailler les cubes de terrine de potiron, réchauffer.
- 7 → Dans une assiette dresser une croquette frite, poser un filet de pigeon dessus. Disposer un cube de terrine de potiron, un trait de glace de jus de gibier et décorer d'une pluche de cerfeuil.
- 8 →
- 9 →

2 Pigeons de 550 G
PM graisse de canard
PM huile de truffes
PM chapelure
PM farine
400 g Vitelottes
200 g céleri rave
1 oignon
2 gousses d'ail
70 g Parmesan
2 œufs
700 g Potiron
2 g agar-agar
PM miel
1 citron confit
PM Cumin , fenouil, ras-el-hamout