

## **RECETTE DU CHEF**

### **RECETTE DU CHEF**

**Mickaël Charretier Restaurant Le Plaisir Des Gourmands à Duerne**

#### **Paleron de bœuf braisé aux carottes**

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1.5 kg de paleron
- 2 l de fond brun de veau
- 800 gr de carottes
- beurre
- farine
- sel
- poivre

1 saler, poivrer, fariner le paleron et le faire colorer de chaque coté dans une cocotte

2 mouiller au fond de veau

3 enfourner pendant environ 2 heures à couvert à 150° (piquer la viande, elle doit être fondante)

4 éplucher et tailler les carotte en gros bâtonnets

5 faire revenir les bâtonnets de carotte au beurre dans un sautoir et mouiller à hauteur avec la cuisson du paleron

6 laisser cuire à feu doux jusqu'a ce que les carottes soient fondantes

7 servir en cocotte accompagné de moutarde

***BON APPETIT***

## **RECETTE DU CHEF**

### **Terrine de lapin maison, fine gelée au romarin**

Ingrédients pour 10 personnes :

- 300g de sauté de lapin
- 1 barde de lard
- 200g de gorge de porc
- 150g de foie de porc
- 225g de lard gras
- 50g de coiffe
- Sel et poivre, 2 g 4épices, 4 baies de genièvre
- 8cl de vin rouge
- 1 oignon, 1 carotte, 5cm d'un tronçon de poireau, 1 branche de céleri
- 2 c à soupe d'huile de tournesol, 1 c à soupe de bouillon de volaille
- 1 œuf
- 4 c. à soupe de farine
- PM : cognac

1 Couper en gros dès toute la viande et les légumes.

2 Faire revenir le foie de porc et les légumes à la poêle pendant 2 minutes puis flamber au cognac

3 Passer la viande et les légumes au hachoir (grosse grille) dans un saladier (alterner la viande maigre avec du lard gras)

4 ajouter dans le saladier tous les autres ingrédients (sauf barde et coiffe) puis bien mélanger

5 Bien rincer la coiffe puis l'étaler sur le tour de la terrine

6 Couper des rectangles dans la barde pour recouvrir tous les bords de la terrine

7 Remplir la terrine avec la viande puis recouvrir de barde et coiffe (pour ne pas que la terrine sèche pendant la cuisson)

8 cuire au four au bain marie pendant 2 heures à 160°C, laisser refroidir puis déguster accompagné d'une fine gelée au romarin

Conseil : Le lapin peut être remplacé par une autre viande telle que le cerf, faisand, sanglier...

***BON APPETIT***

## **RECETTE DU CHEF**

### **Saucisson brioché, sauce au porto**

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 saucissons de 500 gr à pocher

Pâte à brioche

- 250g de farine
- 5 g de sel fin
- 10 g de levure du boulanger
- 3 oeufs
- 125 g de beurre
- Lait pour mémoire

Sauce au porto

- 20g de beurre
- 40 g de carotte
- 40 g d'oignon
- 20 g d'échalotte
- 0.60l de fond brun de veau lié
- 0.04l de porto
- 40g de beurre (finition)

1 Confectionner la pâte a brioche : Disposer la farine en fontaine, délayer la levure avec le lait tiède. Verser le mélange au centre de la fontaine. Incorporer un peu de farine, les œufs puis le sel. Rassembler les éléments. Pétrir la pâte vigoureusement jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. Incorporer le beurre en pomade.

Pétrir a nouveau. Débarrasser la pâte dans une calotte farinée

2 Pour la sauce meurette : Faire fondre 30g de beurre dans un poêle a feux doux. Ajouter les échalotes hachées et les lardons. Laisser fondre sans laisser colorer pendant 10 min. Ajouter le bouillon et 50cl de vin rouge. Laisser réduire de 2/3 à feu doux. Juste avant de servir, ajouter le persil haché et incorporer au fouet le reste du beurre en pommade. Rectifier l'assaisonnement, saler et poivrer.

3 Œufs pochés : Porter à frémissement 1l d'eau, 25 cl de vin rouge et le vinaigre dans une grande casserole. Casser chaque œuf séparément dans une jatte. Déposer délicatement 1 œuf dans l'eau bouillante et laisser pocher 3-4 minutes. Retirer l'œuf et l'égoutter sur du papier absorbant. Répéter l'opération pour chaque œuf.

4 Griller les tranches de pain de mie et les froter avec l'ail.

5 Poser 2 œufs pochés dessus les pains griller et napper les œufs avec la sauce meurette

## **RECETTE DU CHEF**

### **Crème brûlée à la myrtille**

Ingrédients pour 12 personnes :

- 100g de myrtilles
- 3 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 150g de sucre
- 1l de crème
- PM : vanille
- PM : cassonade

1 Blanchir les œufs, les jaunes d'œufs, la vanille et le sucre. (Fouettez rigoureusement jusqu'à ce qu'une belle mousse se forme)

2 Ajouter la crème et bien mélanger à l'aide d'un fouet

3 Incorporer les myrtilles et mélanger.

4 Remplir 12 ramequins à crème brûlée.

5 Disposer les ramequins dans une plaque avec un fond d'eau. Cuire 30 min à 130°.

6 Une fois refroidi saupoudrer de cassonade et faire caraméliser avec un chalumeau ou à la salamandre au four.

***BON APPETIT***

## **RECETTE DU CHEF**

### **Gâteau au chocolat maison**

Ingrédients pour 6 personnes :

- 100g de farine
- 100g de beurre fondu
- 100g de sucre
- 100g d'œuf
- 100g de chocolat dessert

1 Mettre le chocolat à fondre au bain marie (casser le chocolat dans un saladier puis mettre le saladier dans une casserole d'eau sur un feu très doux. Cela permet au chocolat de fondre tout doucement sans brûler. Pensez à remuer de temps en temps)

2 Blanchir les œufs et le sucre (fouettez rigoureusement les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'une belle mousse se forme)

3 ajouter la farine et mélanger délicatement avec une spatule en bois.

4 Ajouter le chocolat fondu puis mélangez et ensuite rajoutez le beurre fondu et mélangez.

5 Beurrer votre moule et verser l'appareil (pâte)

6 Cuisson de 12 min au four à 180°.

7 Server votre gâteau au chocolat avec une crème anglaise et saupoudrer de sucre glace

***BON APPETIT***