

Fruits de mer

Menu de Noël "nostalchic"


6h30

TEMPS TOTAL

4h30

PRÉPARATION

2h

CUISSON

0

REPOS

1631

CALORIES

Étape 1

Préparation des poires

- 1 Eplucher les poires de haut en bas à l'aide d'un économe en faisant attention à enlever le moins de chair possible.
- 2 A l'aide d'un couteau de chef, découper la partie inférieure des poires pour qu'elles tiennent à la verticale puis couper la partie supérieure (presque au niveau de la moitié), dans le renflement du fruit.
- 3 Dans une casserole hors du feu, verser l'eau et le sucre. Ajouter les pointes des poires.
- 4 Il est important de commencer la cuisson du sirop "à froid" pour qu'il forme une couche protectrice autour de la poire qui est un fruit fragile.
- 5 Enfoncer un emporte-pièce dans les cœurs des poires, en s'arrêtant aux 3/4.
- 6 A l'aide d'une cuillère parisienne, évider les cœurs des poires en prenant garde à rester dans les limites du cercle tracé par l'emporte-pièce.
- 7 Déposer les cœurs des poires dans la casserole. Ils doivent être immergés.
- 8 Mettre la casserole à chauffer sur feu moyen-vif pendant 2 à 3 min.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les huîtres au brie et réglisse

8 unité(s) entière(s) **Huître**
 200 g **Brie**
 200 g **Crème liquide (fleurette)**
 4 **Poireau**
 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
 250 g **Beurre**
 1 **Bâton(s) de réglisse**
 2 **Pomme(s)**
 6 g **Agar-agar**
 2 g **Poudre de réglisse**
 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
 1 **Pousses d'épinard**
 1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour le couteau jumbo, riz noir, chorizo et pimienta

12 unité(s) entière(s) **Couteau(x) de mer**
 300 g **Riz noir**

- 9 Placer les morilles sèches dans un bain d'eau tiède pour les réhydrater et les débarrasser de leur sable. Réserver.
- 10 Verser le lait et le sucre dans une casserole. Mettre le mélange à chauffer sur feu moyen en veillant à ce que le lait ne bouillonne pas.
- 11 Placer les morilles réhydratées dans le lait et les laisser confire.
- 12 A l'aide d'un couteau d'office, réaliser de petites incisions dans les kumquats puis les déposer dans une casserole.
- 13 Les recouvrir d'eau et de la moitié du sucre. Ajouter deux pincées de piment d'Espelette.
- 14 Déposer les châtaignes dans une autre casserole avant d'y verser le sirop.
- 15 Lancer simultanément le confisage des kumquats et des châtaignes sur feu moyen. Baisser la puissance de feu dès que le sirop commence à bouillonner.
- 16 Lancer le confisage des châtaignes directement dans le sirop évite au fruit de se déliter à la cuisson.
- 17 Une fois que le sirop bout avec les châtaignes, baisser sur feu doux. La température du sirop doit être de 80°C environ.
- 18 Dès que le sirop commence à bouillir dans la casserole des kumquats, les réserver hors du feu.
- 19 A l'aide d'une cuillère à soupe, débarrasser les cœurs des poires dans une assiette. Laisser refroidir.
- 20 Laisser les pointes des poires dans la casserole. Ajouter le sucre roux et laisser frémir 30 min environ.
- 21 Déposer les cœurs des poires dans un plat allant au four. Réserver à température ambiante.
- 22 Verser les jaunes dans un grand saladier. Ajouter deux cuillères à café de crème de marron et fouetter.
- 23 Verser 5 cl de crème fleurette dans le saladier. Fouetter à nouveau.
- 24 Si le fond des cœurs des poires est légèrement percé, déposer une pointe de crème de marron pour colmater le trou afin d'éviter que la crème ne coule pendant la cuisson.
- 25 A l'aide d'une cuillère à soupe, remplir les cœurs des poires de crème.
- 26 Verser le reste de sucre dans les kumquats. Faire chauffer le sirop sur feu moyen-doux.
- 27 Les pointes des poires sont cuites lorsque la chair devient translucide. Débarrasser dans une assiette et verser le sirop de cuisson encore chaud dans le plat contenant les cœurs des poires.
- 28 Recouvrir le plat de deux couches de film alimentaire, puis d'une feuille de papier aluminium.
- 29 Enfournier 40 min dans un four préchauffé à 140°C (Th. 4-5).
- 30 Débarrasser les kumquats et les châtaignes dans des petits bols. Réserver. Quand la confiture de lait aux

50 g **Encre de seiche**
 150 g **Chorizo**
 5 g **Curry**
 4 c. à soupe **Huile d'olive**
 2 **Tomate(s)**
 30 cl **Lait demi-écrémé**
 15 cl **Lait de soja**
 4 c. à café **Jus de yuzu**
 3 **Cive**
 16 feuille(s) **Chou(x)**
 1 **Pousse(s) de moutarde**

Ingrédients pour les saint-jacques

12 unité(s) entière(s)
Coquille(s) Saint-Jacques
 1 **Tortilla(s) - Galette de blé ou de maïs**
 5 g **Graines de cumin**
 1 **Fleur de sel**
 2 **Avocat**
 50 g **Sucre semoule**
 200 ml **Vinaigre d'alcool blanc**
 1 **Combava**
 2 **Citron(s) vert(s)**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 botte(s) **Coriandre**
 4 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Pimientos del piquillo**
 2 **Tomate(s)**
 1 **Oignon(s)**
 100 g **Foie gras mi-cuit**
 1 **Epis de maïs**
 1 **Cumin (en poudre)**
 1 **Cresson**

Ingrédients pour le sirop de poires

4 **Poire**
 125 g **Sucre semoule**
 500 ml **Eau**
 4 c. à soupe **Sucre roux**
 1 **Noix de coco rapée**

Ingrédients pour la crème brûlée

3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 15 cl **Crème liquide (fleurette)**
 30 g **Crème de marron**

Ingrédients pour le caramel aux morilles

morilles est bien caramélisée, la réserver.

- 31 Placer les pointes des poires au congélateur.
- 32 Mettre le chocolat, la poudre de cacao, l'eau et le beurre à chauffer dans une casserole.
- 33 Pendant que le chocolat fond, débarrasser la confiture de lait dans un bol à l'aide d'une maryse. Réserver.
- 34 Remuer la casserole pour que le chocolat n'accroche pas au fond. Dès qu'il commence à frémir, retirer du feu. Réserver.
- 35 Après 40 min, retirer les poires du four. Retirer la papier aluminium et le papier film et réserver à température ambiante.

Étape 2

Préparation des huîtres

- 1 Disposer les huîtres encore fermées sur une plaque de four recouverte d'aluminium et les enfourner à 140°C (Th. 4-5) pendant 3 à 4 min.
- 2 Découper la pomme granny en quartiers à l'aide d'un couteau de chef. Enlever le pédoncule.
- 3 Passer les quartiers de pomme un à un dans la centrifugeuse. Verser immédiatement le jus recueilli dans une casserole et faire chauffer pour stopper l'oxydation.
- 4 Lorsque le jus commence à frémir, le retirer du feu et le filtrer pour retirer les impuretés. L'utilisation d'un filtre à café est recommandée car il permet un filtrage plus précis qu'un simple chinois.
- 5 Diluer l'agar-agar dans le jus de pomme encore chaud et porter à ébullition.
- 6 Retirer les huîtres du four. Réserver.
- 7 Mettre le beurre à fondre dans une casserole.
- 8 Dès qu'il commence à bouillir, filtrer à nouveau le jus de pomme. Réserver au réfrigérateur.
- 9 Lorsque le beurre commence à crépiter dans la casserole, baisser sur feu doux.
- 10 Pendant que le beurre continue de fondre, ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huître. Se débarrasser de la première eau.
- 11 Retirer les huîtres de leur coquille à l'aide d'un couteau d'office. Rincer brièvement les huîtres dans un petit bol d'eau pour enlever les éventuels morceaux de coquille. Réserver.
- 12 Faire chauffer la crème dans une casserole. Tailler le brie en morceaux et le mettre dans un blender.
- 13 Dans la foulée, enfourner les galettes de maïs pour les faire sécher à 140 °C.
- 14 Dès que la crème bout, la verser dans le blender avec le fromage. Commencer à mixer à faible puissance puis augmenter progressivement la puissance jusqu'à obtenir une crème bien lisse et homogène.
- 15 Une fois que le beurre a une belle couleur caramel et qu'une légère mousse se forme en surface, le retirer du

200 g **Lait demi-écrémé**
100 g **Sucre semoule**
50 g **Morilles séchées**

Ingrédients pour le sirop de kumquats

4 **Kumquat(s)**
250 ml **Eau**
150 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le sirop de châtaignes

8 **Châtaigne**
50 g **Eau**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le coulis de chocolat

50 g **Chocolat noir**
2 c. à soupe **Cacao en poudre**
10 g **Beurre**
10 cl **Eau**

feu. Réserver à température ambiante.

- 16 Transvaser la crème de brie dans une casserole. Réserver à température ambiante.
- 17 Verser la poudre de réglisse dans une casserole (en garder pour la décoration). Ajouter un peu d'eau et porter à ébullition sur feu moyen-doux. Émulsionner le mélange à l'aide d'un fouet. Aux premiers bouillonnements, retirer du feu. Réserver.
- 18 Réaliser le sabayon : casser les œufs entiers dans un saladier. Ajouter les jaunes d'œufs.
- 19 Fouetter les œufs. Ajouter progressivement la préparation à la réglisse. Goûter régulièrement pour vérifier la teneur en réglisse.
- 20 Verser le beurre noisette dans le sabayon en le passant au chinois pour éviter les impuretés. Fouetter.
- 21 Transvaser le sabayon dans un siphon de taille moyenne.
- 22 Charger une cartouche de gaz dans le siphon. Secouer énergiquement le siphon tête en bas pour que le gaz se diffuse dans toute la préparation.
- 23 Verser de l'eau dans une casserole. Faire chauffer et plonger le siphon dans la casserole.
- 24 Le bain-marie conserve le sabayon au chaud.
- 25 Passer l'extrémité des poireaux sous l'eau pour enlever les éventuels déchets. Retirer la première feuille si nécessaire.
- 26 Faire chauffer une poêle à blanc sur feu moyen et y déposer les poireaux. Le laisser griller.
- 27 Sortir les galettes de maïs du four quand elles sont sèches et craquantes. Laisser refroidir à température ambiante.
- 28 Étaler du papier sulfurisé sur une surface plane.
- 29 Si les poireaux ne grillent pas assez vite, les recouvrir de papier sulfurisé et les lester à l'aide d'un poids pour augmenter la surface de contact avec la poêle.
- 30 Décoller la gelée de pomme du saladier à l'aide d'une spatule plate et la déposer sur le papier sulfurisé étalé.
- 31 Tailler la gelée en petits cubes pour le dressage puis découper de fines lanières pour accompagner l'huître. Réserver.
- 32 Retirer les poireaux de la poêle. Réserver.
- 33 Enfourner les huîtres dans le four éteint pour les réchauffer avant le service.

Étape 3

Dressage des huîtres

- 1 Saupoudrer l'assiette de poudre de réglisse.
- 2 A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer un cercle de crème de brie au fond de l'assiette.
- 3 Fendre le bâton de réglisse en quatre pour en déposer quelques filaments dans l'assiette.
- 4 Disposer délicatement les huîtres sur la crème de brie.

Poivrer.

- 5 Décorer les huîtres de lamelles de gelée de pomme et disposer quelques cubes de gelée sur l'assiette.
- 6 Placer le poireau grillé et le bâton de réglisse sur le bord de l'assiette.
- 7 Faire revenir les feuilles de calinsoga dans un mélange d'huile d'olive et d'eau pendant quelques secondes dans une poêle sur feu vif.
- 8 Déposer quelques nuages de sabayon au-dessus des huîtres. Décorer de quelques feuilles de calinsoga.

Étape 4

Cuisson des couteaux et des légumes

- 1 Trancher finement le chorizo à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Déposer les lamelles de chorizo dans une casserole. Ajouter le lait.
- 3 Faire infuser le chorizo sur feu doux. Le lait ne doit pas bouillir.
- 4 Couper grossièrement de nouvelles tranches de chorizo et déposer les cubes dans une autre casserole.
- 5 Détailler le poivron rouge et ajouter à la casserole.
- 6 Renouveler l'opération avec la tomate.
- 7 Verser un fond d'eau dans la casserole et laisser cuire sur feu moyen-doux. Couvrir à l'aide d'une assiette.
- 8 Tailler le pimiento en petits cubes de même taille.
- 9 Découper deux tranches de chorizo puis, à l'aide d'un couteau de chef, les tailler en brunoise.
- 10 Ne pas jeter les morceaux de chorizo restants qui ne peuvent être taillés en brunoise : les déposer dans la casserole de lait.
- 11 Mélanger la brunoise de chorizo et le pimiento.
- 12 Ciseler la partie verte des cives thaïlandaises à l'aide d'un couteau de chef. Ajouter au mélange chorizo-pimiento.
- 13 Ajouter le curry de Madras.
- 14 Verser le yuzu dans le saladier. Bien mélanger avant d'ajouter l'huile d'olive pour permettre aux légumes et au chorizo de libérer leurs saveurs. Réserver à température ambiante.
- 15 Il est important que l'huile soit à température ambiante pour que toutes les saveurs se mêlent et que le mélange soit harmonieux.
- 16 Tailler un autre pimiento en triangles à l'aide d'un couteau de chef.
- 17 Avant que le lait dans lequel le chorizo infuse ne se mette à bouillir, le retirer du feu.
- 18 Retirer du feu la casserole contenant les légumes et le chorizo et verser son contenu dans un blender. Ajouter un pimiento entier. Lancer le blender à faible puissance puis augmenter progressivement la puissance.
- 19 Mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Transférer le contenu du blender dans un saladier en le passant au chinois.

- 20 Une fois filtré, transférer à nouveau le jus dans une casserole et laisser réduire sur feu moyen-doux.
- 21 Passer le lait infusé avec le chorizo au chinois au dessus d'un saladier. Rincer la casserole qui a servi à la cuisson et verser le lait filtré.
- 22 Ajouter le lait de soja dans la casserole et fouetter la préparation pendant quelques secondes. Réserver.
- 23 Préparer la cuisson du riz en poudre : mettre un fond d'eau dans une casserole. Ajouter deux grosses pincées de piment d'Espelette, une pincée de fleur de sel et un filet d'huile d'olive.
- 24 Mettre l'eau à chauffer sur feu moyen. Dans la foulée, faire griller les triangles de pimiento dans une poêle avec quelques gouttes d'huile d'olive.
- 25 Verser un fond d'eau et un filet d'huile d'olive dans une casserole. Ajouter une pincée de sel puis y déposer les cives.
- 26 Ajouter des mini feuilles de chou et faire bouillir.
- 27 Vérifier la cuisson des pimientos ainsi que l'eau destinée à la cuisson du riz en poudre. Lorsqu'elle arrive à ébullition, ajouter le riz et fouetter jusqu'à ce que le mélange épaisse (3-4 minutes de cuisson).
- 28 Retirer les pimientos de la poêle. Réserver sur une assiette. Lorsque les feuilles de chou et les cives arrivent à ébullition, réserver hors du feu.
- 29 Ajouter l'encre de seiche à la polenta de riz afin d'obtenir une belle couleur noire. Réserver.
- 30 Dans une poêle chauffée à blanc, déposer les couteaux sur la coquille. Couvrir et faire cuire 30 s.
- 31 Emulsionner le lait à l'aide d'un mixeur plongeant. Une écume doit se former en surface.
- 32 Retirer les couteaux de la poêle et les poser sur une planche à découper. A l'aide d'un couteau d'office, récupérer la partie haute du couteau.
- 33 Remuer le riz. S'il est un peu collant, le détendre avec le jus de cuisson des légumes.

Étape 5

Dressage des couteaux

- 1 Découper quelques pousses de moutarde pour décorer l'assiette. Faire de même avec l'oxalis. Réserver.
- 2 Déposer une cuillère à soupe de polenta de riz dans l'assiette puis l'étaler dans le sens de la longueur.
- 3 Disposer les couteaux sur l'assiette en les espaçant. Ajouter quelques touches de coulis de légumes et chorizo à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Napper les couteaux de vinaigrette.
- 5 Disposer les cives sur les couteaux. Faire de même avec les pimientos. Rouler les feuilles de chou et les poser également sur les couteaux.
- 6 Décorer avec les pousses d'oxalis et de moutarde.

- 7 A l'aide d'une cuillère à soupe, former des quenelles d'écume de lait et les déposer délicatement dans l'assiette.

Étape 6

Préparation des Saint-Jacques

- 1 Dans un saladier, émietter grossièrement au pilon les galettes de maïs précédemment séchées au four.
- 2 Déposer les morceaux de galettes dans un blender et les réduire en poudre. Débarrasser dans un ramequin. Réserver.
- 3 Faire griller les graines de cumin dans une poêle sur feu moyen.
- 4 Ajouter un peu de fleur de sel dans la poêle permet d'augmenter la température et intensifie la saveur du cumin.
- 5 Moudre les graines de cumin directement dans la poêle à l'aide d'un pilon.
- 6 Débarrasser le cumin dans un saladier. Ajouter les brisures de maïs et mélanger.
- 7 Dans une poêle, verser le sucre semoule et faire chauffer sur feu doux. Lorsqu'un caramel blond se forme au fond de la poêle, verser le vinaigre en plusieurs fois pour éviter les éclaboussures.
- 8 Lorsque la poêle est déglacée, ajouter du cumin en poudre. Mélanger.
- 9 Fouetter légèrement pour éviter tout grumeau dans le caramel. Une fois légèrement épaissi, retirer le caramel du feu et laisser refroidir à température ambiante.
- 10 Découper un avocat bien mûr en deux. Planter la lame d'un couteau d'office dans le noyau et tirer pour l'ôter sans difficulté. Couper les avocats en quartiers puis retirer la peau à la main pour que la chair conserve sa couleur éclatante.
- 11 Mettre les quartiers d'avocat dans le blender. Râper le zeste d'un combava au dessus du blender. Ajouter la coriandre.
- 12 Presser le jus d'un citron vert à l'aide d'un presse-agrumes. Verser dans le blender. Saler et ajouter deux pincées de piment d'Espelette.
- 13 Lancer le blender à faible puissance puis augmenter progressivement la vitesse.
- 14 Une fois que le guacamole est bien homogène, le débarrasser dans un bol. Réserver.
- 15 Tailler un deuxième avocat en deux. Garder la moitié sans le noyau et la découper en deux quartiers. A nouveau, ôter la peau à la main pour ne pas abîmer la chair de l'avocat.
- 16 A l'aide d'un couteau de chef, découper les pointes d'un quartier d'avocat afin d'obtenir une surface plane côté chair. Le couper en deux à nouveau dans l'épaisseur.
- 17 A l'aide d'un chalumeau de cuisine, brûler les deux parties bombées du quartier d'avocat. Napper d'huile d'olive. Râper un peu de combava sur le dessus.

- 18 Peler l'autre quartier d'avocat. Le tailler en brunoise et transférer dans un saladier.
- 19 Tailler un pimiento en brunoise. Transférer dans le saladier.
- 20 Retirer le pédoncule de la tomate puis, à l'aide du chalumeau de cuisine, brûler la peau de la tomate afin de l'émonder.
- 21 Cette technique permet d'émonder la tomate sans adjonction d'eau et confère au fruit une texture proche de celle de l'abricot, parfaite pour un guacamole.
- 22 Couper la tomate en deux puis en quartiers, vider chaque quartier puis tailler en brunoise. Transférer dans le saladier.
- 23 Eplucher et ciseler un oignon à l'aide d'un couteau de chef. Transférer dans le saladier.
- 24 A nouveau, râper un peu de combava au dessus du saladier. Ajouter un filet d'huile d'olive ainsi qu'une pincée de piment d'Espelette et de fleur de sel. Presser le jus d'un citron vert.
- 25 Tailler le foie gras en brunoise à l'aide d'un couteau de chef. Transférer dans le saladier.
- 26 Ciseler un peu de coriandre à l'aide d'un couteau de chef. Transférer dans le saladier.
- 27 Mélanger délicatement la préparation à l'aide d'une cuillère à soupe pour ne pas trop casser le foie gras. Réserver.
- 28 Retirer les extrémités d'un épi de maïs puis l'éplucher. Couper l'épi de maïs en deux dans le sens de la largeur puis en quatre dans le sens de la longueur.
- 29 Attention à la lame du couteau en découpant le maïs car l'épi est très dur et la lame peut déraiper.
- 30 Egaliser l'un des quartiers de maïs et tailler le cœur de l'épi. Réserver.
- 31 Placer le quartier de maïs dans une poêle côté grains en le nappant légèrement d'huile et faire chauffer sur feu moyen. Laisser griller puis réserver.
- 32 Verser un filet d'huile d'olive dans une autre poêle. Faire chauffer sur feu moyen et cuire les Saint-Jacques.
- 33 Pendant la fin de cuisson des Saint-Jacques, griller les quartiers de maïs à l'aide du chalumeau de cuisine.
- 34 Débarrasser les Saint-Jacques lorsque les deux faces sont bien colorées et que le cœur est encore nacré. Déposer une pincée de fleur de sel et de piment d'Espelette sur chaque noix.

Étape 7

Dressage des Saint-Jacques

- 1 Déposer une cuillerée à soupe de guacamole dans l'assiette, puis, à l'aide d'une spatule plate, l'étaler sur le bord de l'assiette.
- 2 Décorer le guacamole avec quelques cuillères à soupe de salade de foie gras.
- 3 Déposer délicatement les noix de Saint-Jacques sur la

salade de foie gras.

- 4 Disposer les quartiers de maïs et d'avocat entre les Saint-Jacques.
- 5 Saupoudrer de brisures de maïs au cumin.
- 6 Décorer de quelques feuilles de cresson.
- 7 Sur les Saint-Jacques, râper du foie gras préalablement mis au congélateur.

Étape 8

Nappage des poires

- 1 Saupoudrer les crèmes brûlées de cassonade et faire fondre le sucre à l'aide d'un chalumeau de cuisine.
- 2 Il est important de verser le sucre en même temps que vous le brûlez au chalumeau pour éviter qu'il ne s'imbibe d'eau, ce qui empêcherait sa caramélisation.
- 3 Récupérer les pointes des poires dans le congélateur.
- 4 Saupoudrer les pointes de poires de noix de coco râpée pour donner une touche "givrée" au dessert.

Étape 9

Dressage des poires

- 1 Déposer un cœur et une pointe de poire dans chaque assiette.
- 2 Disposer les fruits et la morille dans l'assiette en les espaçant.
- 3 A l'aide d'une cuillère à café, former de petits cercles de confiture de lait dans l'assiette. Renouveler l'opération avec le chocolat.
- 4 Déposer délicatement quelques pousses de réglisse.