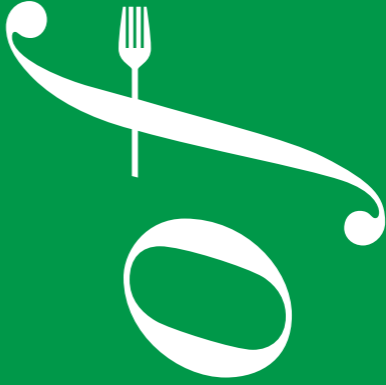


EMMANUEL

RENAULT

BEST

f



BEIGNETS AU PARFUM DE LAIT D'ALPAGUE ET ORTIES

BÉCHAMEL

- ❑ 50 cl de lait
- ❑ 50 g de copeaux d'épicéa torréfié*
- ❑ 20 g de beurre
- ❑ 20 g de farine
- ❑ 5 g de sel
- ❑ 1 bouquet d'orties
- ❑ Quelques feuilles de céleri-branche

PÂTE À BEIGNET

- ❑ 250 g de farine
- ❑ 1 gros jaune d'œuf (30 g)
- ❑ 50 g d'huile de pépins de raisin
- ❑ 3 g de sel
- ❑ 12 g de levure
- ❑ 250 g de bière
- ❑ 5 g de sucre
- ❑ 3 blancs d'œufs (100 g)

- ❑ 1 l d'huile de tournesol
- ❑ 50 g de farine

GIROLLES CLOUS, GELÉE DE MÉLISSE, GRANITÉ D'OXALIS, PARFUMS DES BOIS

GIROLLES CLOUS

- ❑ 100 g de petites girolles
- ❑ 1 c. à s. de bouillon de légumes (voir p. 106)
- ❑ 1 c. à c. de vinaigre blanc
- ❑ 1 c. à c. d'huile de noisette
- ❑ Sel
- ❑ 1 pointe de sucre

GRANITÉ D'OXALIS*

- ❑ 200 g de feuilles d'épinard
- ❑ 200 g d'oxalis*
- ❑ Sel

GELÉE DE MÉLISSE

- ❑ 20 cl de bouillon de légumes (voir p. 106)
- ❑ 1 gros bouquet de mélisse
- ❑ 2 g d'agar-agar*

DRESSAGE

- ❑ Quelques feuilles d'oxalis*
- ❑ 1 joli cèpe bien ferme
- ❑ 1 pomme acide
- ❑ Fleur de sel

CÈPE EN FEUILLETAGE, JUS AU SERPOLET

CÈPES

- ❑ 6 jolis petits cèpes bouchons
- ❑ 60g de foie gras cuit en terrine
- ❑ 400 g de pâte feuilletée (voir p. 108)
- ❑ 1 jaune d'œuf
- ❑ Sel fin

DRESSAGE

- ❑ 10 cl de jus au serpolet (voir p. 106)
- ❑ Sel de Maldon*
- ❑ Poivre du moulin
- ❑ 1 branche de sapin

ÉCREVISSE DU LÉMAN, REINE-DES-PRÉS

- ❑ 24 écrevisses
- ❑ 1 kg de carottes
- ❑ Quelques queues de persil
- ❑ 1 échalote
- ❑ Quelques grains de poivre
- ❑ 1cl d'huile de noisette

ROYALE

- ❑ 250g de lait
- ❑ 250g de bisque d'écrevisse (voir p. 107)
- ❑ 200g de crème
- ❑ 3 œufs + 1 jaune
- ❑ Sel
- ❑ Poivre

DÉS DE CAMPARI

- ❑ 100 g de navet
- ❑ 5 cl de Campari

LAIT DE REINE-DES-PRÉS*

- ❑ 100g de bisque d'écrevisse (voir p. 107)
- ❑ 200g de lait
- ❑ 50g de beurre
- ❑ 1 bouquet de reines-des-prés*

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES SANS PÂTE TIÈDE

DUXELLES DE CHAMPIGNONS

- ❑ 250 g de champignons de Paris
- ❑ 250 g de champignons des bois (girolles, cèpes, mousserons, pieds de mouton, etc.)
- ❑ 50 g de beurre

MILLEFEUILLE DE LÉGUMES

- ❑ 1 kg de grosses pommes de terre à chair ferme
- ❑ 1 kg de carottes
- ❑ 300 g de feuilles d'épinard
- ❑ 1 grosse poignée d'herbes du jardin : persil, cerfeuil, estragon, ciboulette
- ❑ Sel fin

DRESSAGE

- ❑ Sel de Maldon*
- ❑ 10 cl d'huile de noisette
- ❑ 100 g de coulis d'herbes (voir p. 106)
- ❑ 1 c. à c. de vinaigre de sarriette (voir p. 106)
- ❑ Herbes et fleurs du jardin (fleur d'oignon, fleur d'ail, origan, fleur de persil, cerfeuil, oxalis*, ciboulette, estragon, shiso*, tagete*, capucine, achillée*, menthe, coriandre)

2 MM DE POLENTA, JUS AU PARFUM DES SOUS-BOIS, POUSSIÈRE DE TRUFFE

- ❑ 50 cl de lait
- ❑ 85 g de polenta
- ❑ 1 pincée de sel
- ❑ 150 g de girolles
- ❑ 20 g de beurre
- ❑ 15 cl de jus de poulet (voir p. 106)
- ❑ 1 dizaine de baies de genièvre
- ❑ 1 truffe de 40 g
- ❑ 2 feuilles de sauge

LOTTE DU LAC ET BROCHET EN BISCUIT, BOUILLON D'OIGNON ET LIERRE TERRESTRE

BOUILLON D'OIGNON

- 1 kg d'oignons
- 200 g de beurre
- 10 g de sucre
- 1 l de bouillon de légumes (voir p. 106)
- 1 botte de lierre terrestre*

BILLES DE TAPIOCA

- 100 g de bouillon d'oignon
- 10 g de tapioca

BISCUIT

- 100 g de lotte
- 160 g de brochet
- 10 g de sel
- 10 g de sucre
- 2 œufs
- 260 g de crème
- 40 g de beurre
- 25 g de bisque d'écrevisse (voir p. 107)
- 4 tranches de pain de mie de 2 mm d'épaisseur (voir p. 107)
- 50 g de beurre clarifié

FÉRA DU LAC LÉMAN, PÂTE DE CITRON

PÂTE DE CITRON

- 5 citrons
- 1 l d'eau
- 600 g de sucre semoule
- 20 clous de girofle

PÂTE DE CITRON AU CÉLERI

- 1 c. à s. de pâte de citron
- 150 g de purée de céleri

MERINGUES CITRON

- 3 gros blancs d'œufs (100 g)
- 70 g de glucose
- 30 g de pâte de citron
- Quelques gouttes de jus de citron

FÉRA

- 2 filets de féra désarêtés

DRESSAGE

- Sel de Maldon*
- Poudre de thé vert Matcha
- 1 botte de fleurs de persil

PIGEON FERMIER FUMÉ, PURÉE CHOU-RAVE/NOISETTE, POMMES SOUFLÉES

PIGEON FUMÉ ET POCHÉ

- ❑ 2 pigeons fermiers
- ❑ 500 g d'écorces d'épicéa
- ❑ 50 g de beurre
- ❑ 2 cl d'huile

BOUILLON DE BOIS ET DE FOIN

- ❑ 100 g de copeaux d'épicéa torréfiés*
- ❑ 1 poignée de foin

PURÉE CHOU-RAVE/NOISETTE

- ❑ 400 g de chou-rave
- ❑ 200 g de noisettes

POMMES SOUFLÉES

- ❑ 1 kg de pommes de terre non lavées
- ❑ 4 l d'huile neutre

JUS DE PIGEON AU GENIÈVRE

- ❑ 20 cl de jus de pigeon (voir p. 106)
- ❑ Quelques baies de genièvre

DRESSAGE

- ❑ 10 g de poudre de noisette
- ❑ Sel

COMME UN TABLEAU : HERBES DES JARDINS ET DES PRÉS, CHARTREUSE VERTE ET JAUNE

SIROP D'HERBES

- ❑ 375 g d'eau
- ❑ 375 g de sucre semoule
- ❑ 100 g d'herbes : sauge, origan, armoise*, mélisse, sauge, ache*, serpolet, fleur de sureau, menthe, origan, arquebuse*, etc.

SABAYON

- ❑ 320 g de crème liquide
- ❑ 4 jaunes d'œufs (80 g)
- ❑ 250 g de sirop d'herbes
- ❑ 10 g de Chartreuse verte ou jaune selon votre goût

FLOCAGE CHOCOLAT (OU POUDRE DE CACAO, VOIR P. 90)

- ❑ 400 g de chocolat noir
- ❑ 300 g de beurre de cacao

SAUCE CHARTREUSE

- ❑ 10 g de chartreuse verte
- ❑ 10 g de chartreuse jaune
- ❑ 500 g de sirop d'herbes
- ❑ 5 g d'agar-agar*

HERBES CRISTALLISÉES

- ❑ Herbes du jardin (mélisse, menthe verte, sauge, ache des montagnes*, etc.)
- ❑ 50 g de sucre semoule
- ❑ 2 blancs d'œufs (60 g)

TARTE AU CHOCOLAT BOIS

LAIT AU BOIS

- ❑ 90 cl de lait
- ❑ 30 g de copeaux d'épicéa torréfiés*

GLACE AU BOIS

- ❑ 300 g de lait au bois
- ❑ 30 g de crème liquide
- ❑ 3 jaunes d'œufs (60 g)
- ❑ 50 g de sucre semoule

POUDRE AU BOIS

- ❑ 600 g de lait au bois
- ❑ 25 g de sucre glace

MERINGUE FUMÉE AU BOIS

- ❑ 1 blanc d'œuf (30 g)
- ❑ 15 g d'eau de bois
(voir p. 106)
- ❑ 30 g de sucre semoule
- ❑ 30 g de sucre glace

MOUSSE CHOCOLAT

- ❑ 100 g de chocolat noir
- ❑ 200 g d'écorces d'épicéa
- ❑ 20 g de beurre
- ❑ 2 jaunes d'œufs (80 g)
- ❑ 40 g de sucre semoule
- ❑ 3 blancs d'œufs (100 g)

DISQUE CHOCOLAT

- ❑ 60 g de chocolat noir
- ❑ 60 g de chocolat blanc

PÂTE SUCRÉE

- ❑ 100 g de beurre
- ❑ 55 g de sucre glace
- ❑ 4 jaunes d'œufs (80 g)
- ❑ 250 g de farine
- ❑ 2 g de sel