

JEAN-FRANÇOIS

PIÈGE

BEST

f



LES TOMATES FARCIES

- ❑ 16 petites tomates
- ❑ 800 g de restes de rôti de bœuf
- ❑ 800 g de veau cuit
- ❑ 1 gros oignon blanc
- ❑ 1 botte de persil plat
- ❑ 2 gousses d'ail
- ❑ 2 branches de thym
- ❑ Huile d'olive
- ❑ Sel fin
- ❑ Poivre du moulin

ŒUF COQUE « SANS COQUE » ÉCREVISSSES/GIROLLES/AMANDES

ŒUF COQUE « SANS COQUE »

- ❑ 50 g de beurre demi-sel
- ❑ 1/2 botte de ciboulette
- ❑ Le jus de 1/2 citron
- ❑ Poivre du moulin
- ❑ 4 œufs
- ❑ 500 g de pain de mie
- ❑ 2l d'huile d'arachide

ÉCREVISSSES « PATTES ROUGES »

- ❑ 16 grosses écrevisses
« pattes rouges »
- ❑ 5 gousses d'ail
- ❑ 1/4 de bouquet de persil
- ❑ 3 cl de cognac
- ❑ 2 cl d'huile d'olive
- ❑ Poivre

JUS DE GIROLLE

- ❑ 600 g de cuisses
de volailles
- ❑ 4 cl d'huile d'olive
cuisson
- ❑ 150 g beurre doux
- ❑ 125 g d'échalotes
émincées
- ❑ 125 g de carottes
émincées
- ❑ 5 gousses d'ail
- ❑ 300 g de parures
de girolles

- ❑ 300 g de champignons
de Paris
- ❑ 25 cl de vin blanc
- ❑ 25 cl de château d'Arlay
- ❑ 50 cl de bouillon de poule
(voir p. 89)
- ❑ 200 g de gelée de pied
de veau
- ❑ 1 bouquet de queue
de persil
- ❑ 50 g de crème légère
émulsionnée

GIROLLES/AMANDES

- ❑ 200 g de petites girolles
- ❑ 2 cl d'huile d'olive pour
cuisson
- ❑ 20 g de beurre
- ❑ 12 pièces d'amande
fraîches

PURÉE DE GIROLLES

- ❑ 200 g de petites girolles
- ❑ 2 cl d'huile d'olive pour
cuisson
- ❑ 20 g de beurre
- ❑ 10 cl de bouillon
de volaille (voir p. 89)

PERSIL FRIT

- ❑ 1 bouquet de persil plat
- ❑ 1l d'huile de pépins
de raisin

CALMAR SAUVAGE À LA CARBONARA

- 800 g de calmar net
- 200 g de lard espagnol au paprika
- 8 jaunes d'œufs
- 1 botte de ciboulette
- 300 g de parmesan
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 1 grain de poivre réduit en mignonette

CRÈME DE LARD

- 60 cl de crème liquide
- 2 tranches de lard d'Alsace au goût très fumé (50 g chacune)
- 3 gousses d'ail rose

PIZZA SOUFLÉE

PÂTE À PIZZA

- ❑ 500 g de farine T55
- ❑ 50 g d'huile d'olive
- ❑ 140 g d'eau
- ❑ 60 g de blanc d'œufs

GARNITURE

- ❑ 1 petite aubergine
- ❑ 15 cl d'huile d'olive
- ❑ 125 g de riquette fine
- ❑ Vinaigre balsamique
- ❑ 2 boules de 250 g de mozzarella fumée
- ❑ 125 g de tapenade
- ❑ 1/4 de botte d'origan
- ❑ 125 g de parmesan en bloc
- ❑ 100 g de soubressade

HUILE À PIZZA

- ❑ 15 cl d'huile d'olive
- ❑ 1/2 tête d'ail
- ❑ 1 branche de romarin
- ❑ 1/4 de botte de thym
- ❑ 15 g de piment d'Espelette

L'AGNEAU SPAGHETTI

- 8 côtelettes d'agneau
- 3 échalotes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 240g de spaghetti
- 12cl de vin blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- Fleur de thym (ou 1 branche de thym émietté)
- 1 bouquet de persil plat
- Piment d'Espelette
- Sel fin

ŒUF ET LÉGUMES DE CHEZ JOËL

ŒUF

- 8 œufs fermiers
- 500 g de fromage blanc
- 35 cl d'eau
- 5 g d'agar-agar
- 1 pincée de sel fin
- 1 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. de vinaigre de Barolo
- 8 carrés de pain de mie de 8 cm x 8 cm et de 2 mm d'épaisseur

CONDIMENT TRUFFE

- 100 g de truffe noire
- 1 c. à s. de purée de truffe noire
- 1 cébette ciselée
- 1 c. à c. de vinaigre de balsamique
- 1 c. à c. de vinaigre de Barolo
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

LÉGUMES

- 24 ronds de 2 cm de diamètre de poivrons rouges grillés marinés (voir p. 88)

- 8 c. à s. de févete
- 24 cœurs d'oignons fanes
- 16 morceaux de bonite confits
- 24 olives noires de Kalamata
- 16 quartiers de cœurs d'artichauts au vinaigre
- 16 rouleaux de concombre de 1 cm de large
- 16 amandes épluchées
- 1 bouquet de basilic marseillais
- 24 demi radis
- Fleur de sel
- Huile d'olive de qualité pour assaisonner à cru

VINAIGRETTE

- 40 g d'anchois marinés (voir p. 88)
- 30 g de parmesan râpé
- 1 c. à s. de vinaigre de balsamique
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de bouillon de légumes

HOMARD BLEU

- ❑ 4 homards européens femelles de 600 g chacun
- ❑ 24 cubes de foie gras de 2 cm de côté
- ❑ 24 disques de pain de mie de 3 cm de diamètre et 2 mm d'épaisseur
- ❑ 1 citron vert
- ❑ Poivre du moulin
- ❑ La pointe d'un bloc de parmesan

POUR LA CUISSON DES HOMARDS

- ❑ 250 g de beurre demi-sel
- ❑ 40 cl de bouillon de poule (voir p. 89)
- ❑ 1 racine de gingembre épluchée et émincée
- ❑ 1 citron vert pelé et émincé finement
- ❑ 1 tête d'ail nouveau émincé

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

- ❑ 2 oignons nouveaux
- ❑ 5 cl de vinaigre de cerises au vinaigre
- ❑ 2 branches d'estragon
- ❑ 1 c. à c. de coriandre en grain
- ❑ 2 poivres longs

- ❑ 16 Saint-Georges
- ❑ 16 girolles
- ❑ 1 c. à s. d'huile d'olive

POUSSES/HERBES/FLEURS

- ❑ Pousses de coriandre
- ❑ Fleur de coriandre
- ❑ Ciboulail
- ❑ Pimprenelle
- ❑ Fleur de moutarde ciselée

GARNITURE

- ❑ 8 demi-cerises griottes au vinaigre avec noyau et queue
- ❑ 16 demi-cerises griottes au vinaigre sans noyau et sans queue (voir p. 88)
- ❑ Amandes fraîches en bâtonnets

BOUILLON DE GRIOTTES

- ❑ Le petit lobe d'un foie gras de 600 g
- ❑ 6 échalotes olives
- ❑ 1 tête d'ail nouveau
- ❑ 500 g de marasmes oréades
- ❑ 1 kg de cerises griottes lavées
- ❑ 1 branche de romarin
- ❑ 50 cl de bouillon de poule (voir p. 89)

HOMARD BLEU (SUITE)

- ❑ 2 branches d'estragon
- ❑ 1 c. à s. de graines de coriandre concassées
- ❑ 5 poivres longs
- ❑ 5 cl de vinaigre de cerises au vinaigre
- ❑ Sel

BLANC À MANGER SUCRÉ

CRÈME ANGLAISE

- ❑ 500 g de lait
- ❑ 270 g de crème liquide
- ❑ 3 gousses de vanille
- ❑ 100 g de sucre semoule
- ❑ 200 g de jaunes d'œufs

BLANC MANGER

- ❑ 150 g de blancs d'œufs
- ❑ 50 g de sucre semoule
- ❑ 1 pincée de sel

DISQUES DE CAMEL

- ❑ 200 g de sucre semoule
- ❑ 60 g de glucose
- ❑ 40 g d'eau

AÏGO BOULIDO

- ❑ 2 calmars de 600 g
- ❑ 1 c. à s. d'huile d'olive
- ❑ Sel fin
- ❑ Piment d'Espelette

BOUILLON

- ❑ 2 oignons de Lezignan La Cèbe (34 120)
- ❑ 1 feuille de laurier
- ❑ 1 tête d'ail nouveau
- ❑ Huile d'olive
- ❑ 1 l de bouillon de volaille (voir p. 89)
- ❑ Vin Blanc

GARNITURE

- ❑ 12 groseilles à maquereaux
- ❑ 200 g de fèves épluchées
- ❑ 4 feuilles de menthe
- ❑ 100 g d'amandes fraîches décortiquées
- ❑ 8 g de gingembre
- ❑ 2 pommes de terre
- ❑ 4 jaunes d'œufs

LA BLANQUETTE DE VEAU

- ❑ 1 tendron entier
- ❑ 1 flanchet de veau

SAUCE BLANQUETTE

- ❑ 1 queue de veau
- ❑ 2 carottes
- ❑ 2 oignons blancs
- ❑ 1 poireau
- ❑ 1 céleri branche
- ❑ 1 bouquet garni (persil, thym)
- ❑ 50 cl de crème liquide
- ❑ 1 citron
- ❑ 2 tranches de citron pelé à vif
- ❑ 2 g de poivre blanc en grains
- ❑ Fleur de sel
- ❑ 1 pincée de fond blanc en poudre

GARNITURE

- ❑ 1 botte de carottes fanes
- ❑ 1 botte d'oignons nouveaux

- ❑ 8 amandes fraîches
- ❑ 1 tige de rhubarbe
- ❑ 8 petites girolles
- ❑ 8 mini poireaux
- ❑ 600 g de fèves
- ❑ Fleurs de coriandre, de bourache, feuilles d'arache
- ❑ 10 cl de bouillon de volaille (voir p. 89)
- ❑ 100 g de beurre doux pour la cuisson

CONDIMENT GROSEILLE MAQUEREAU

- ❑ 100 g de groseilles à maquereaux
- ❑ 10 g de mignonnette de poivre noir
- ❑ 5 g de mélange d'herbe (1/6 menthe, 2/6 coriandre, 3/6 persil)
- ❑ Fleur de sel

NOTES
