



Samedi 30 novembre 2019 à 15h00,
au Centre Albert Camus
de Séméac,
Démonstration culinaire

« Instants gourmands »

Accueil : amuse-bouche

Foie gras poêlé aux pommes, réduction de Maydie
à la façon de ma grand-mère

Terrine de truite des Pyrénées
Petits légumes

Grenadin de veau sauce morilles
Galette de quinoa

Forêt noire aux agrumes façon bûche

Café Colombie Supremo

Accords : pains, vins, fleurs, arts de la table...





Foie gras poêlé aux pommes, réduction de Maydie à la façon de ma grand-mère (4 pers) - Luc BANKUTI, Brasserie Etal 36

- | | | |
|--|------------------------------------|---------------|
| - 8 belles escalopes de foie gras (0.60x8) | - Une bouteille 0,5l de Maydie | - Beurre |
| - 4 pommes royal gala | - ½ litre de bouillon de volaille. | - Sel, Poivre |

En février ma grand-mère, Germaine DECAP une figure de Payolle avec son restaurant « Chez Germaine », nous a quittés. Elle a été mon mentor, ma formatrice. C'est elle qui m'a donné envie de faire le cuisinier. C'est pourquoi, cette année, je souhaite rendre hommage à sa cuisine.

A l'aide d'un vide pomme, sortir le cœur et couper en 4 grosses rondelles. Dans une casserole, faire réduire à feux doux le Maydie avec un peu de fond de volaille. Cuire la pomme dans une poêle avec le beurre jusqu'à coloration. Réserver la pomme cuite sur du papier absorbant afin de supprimer le surplus de gras. Dans une poêle, snacker les escalopes de foie gras de chaque côté afin d'avoir une belle coloration. Dressage : reconstituer la pomme. Une tranche de pomme une escalope de foie, répéter l'étape pour obtenir le visuel. Pour finir, plat de réduction de Maydie et servir.

Terrine de truite des Pyrénées et petits légumes (4 pers) - Serge GUILLET, Chef au Collège Victor Hugo et Jean-Charles PERRET, Pyrénées Marée

- | | | | |
|---------------------------------|------------------------------|-------------------------|------------------------|
| - Truite (net) : 500 gr | - Butternut : ½ pièce | - Crème liquide : 25 cl | - Vinaigre : 5 cl |
| - Blancs d'œufs : 2 pce | - Carottes : 200 gr | - Echalote : 100 gr | - Sel et Poivre : PM |
| - Crème fleurette : 50 cl | - Carottes pourpres : 200 gr | - Beurre : 20 gr | - Epice Tandori : PM |
| - Chou vert : 8 belles feuilles | - Carottes jaunes : 200 gr | - Vin Blanc : 10 cl | - Herbes Fraîches : PM |

Eplucher, laver, et tailler les carottes en cubes, les cuire séparément dans l'eau salée, réaliser une purée, rectifier assaisonnement et réserver. Laver, éplucher et tailler le butternut, cuire à la vapeur puis réserver. Laver et cuire les feuilles de chou à l'anglaise, puis refroidir, réserver. Réaliser la farce mousseline. Tailler la truite en cubes. Hacher finement. Ajouter les blancs d'œufs, rectifier assaisonnement. Ajouter la crème. Monter la terrine en chemisant le moule avec les feuilles de chou vert. Dresser à la poche la farce, ajouter le butternut, finir la farce, cuire au four à 140°C. Réaliser la sauce. Faire suer les échalotes, ajouter le vinaigre et le vin, faire réduire. Ajouter le tandori, puis la crème. Faire réduire légèrement. Dresser.

Grenadin de veau sauce morilles, galette de quinoa (4 pers) - Laurent GARLIN, Formateur Ecole des Métiers et Julien FLAMENT, Boucherie Flament

- | | | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| - Grenadin bardé : 4 pièces (0.180x4) | - Morilles : 0.120 Kg | Garniture : | - Œufs : 2 pièces |
| - Huile : PM | - Vin blanc sec : 0.1 L | - Quinoa : 0.200 Kg | - Farine : 0.040 Kg |
| Sauce : | - Crème : 0.4 L | - Blanc de poireaux : 0.200 Kg | - Gruyère : 0.050 Kg |
| - Echalotes : 0.020 Kg | - Fleur de pensée : PM (décor) | - Patate douce : 0.150 Kg | - Sel Poivre : PM |

Faire cuire le quinoa dans l'eau salée, rafraîchir. Tailler en julienne poireaux et patate douce, faire étuver. Mélanger le quinoa avec les légumes, la farine, les œufs, le beurre et assaisonner. Cuire des petites galettes (poêle légèrement huilée) environ 4 min de chaque côté, réserver au chaud. Marquer les grenadins en cuisson, les saisir de chaque côté (poêle huilée), finir la cuisson au four entre 6 et 8 min selon épaisseur. Réaliser la sauce dans la poêle des grenadins, ajouter l'échalote, laisser suer, mettre les morilles et le vin blanc. Faire réduire presque à sec, ajouter la crème, réduire jusqu'à ce que la sauce nappe le dos d'une cuillère. Rectifier l'assaisonnement. Dresser.

Forêt Noire aux agrumes façon bûche - Aude BONS, Restaurant Golf des Tumulus et Pascal FOURCADE, Boulangerie Kalou Arcizac Adour

Clin d'œil à Robert CASENOVE

Biscuit cacao :	120g jaunes d'œufs	150g farine	40g de cacao
	180g de Blancs	150g de sucre	

Monter les blancs puis ajouter le sucre petit à petit puis les jaunes et terminer par la farine et le cacao tamisés Etaler et cuire à 180 °C pendant 10 minutes.

Sirop au Cointreau :	250g eau	50g de sucre	2 bouchons de Cointreau.
-----------------------------	----------	--------------	--------------------------

Préparer le sirop de Cointreau.

Crème chantilly au mascarpone :	1L de crème	250g de mascarpone
	80g de sucre	Arome vanille

Réaliser la crème montée au mascarpone et prélever les suprêmes d'orange et clémentine, réserver au frais jusqu'au dressage.

Suprêmes d'agrumes : oranges, clémentines

Montage dans un cadre rectangle, disposer le biscuit cacao imbibé, puis la crème chantilly ainsi que les suprêmes d'agrumes, renouveler une fois l'opération puis terminer par une couche de biscuit et réserver au frais et décorer.



Membres de l'Association : **Président :** Lauginie Pierre. **Membres :** Abbadie Guy, Aubiban Nicolas, Bankuti Luc, Bat Jean-Louis, Bons Aude, Carrère-Laas Laurent, Chartier Frédéric, Deschamps Georges, Dubernard Alain, Fontan Sabine, Fourcade Denis, Fourcade Pascal, Garlin Laurent, Guillet Serge, Laborde Robert, Laïle Jean-André, Lesterle Paul, Peyséré Guy, Plaza Frédéric, Rabot Jean-François.

Un grand merci à tous ceux qui participent à la réussite de cette manifestation. La Mairie de Séméac. Copra Electroménager. Les Caves Baxellerie. Fromages : Dadou Fromager. Pyrénées Marée. Maison Flament. Métro.

Accord vins et mets : Les Caves Roch et Didier FLEURY Sommelier de France.

Décoration florale : Maison Fontan.

Vaisselle et Arts de la Table : Maison Ducru.

Accord pain et mets : Pascal FOURCADE Boulangerie Kalou.

Café : Nectar Torréfaction, Manon ENCAUSSE

A la caméra : Esnault Jean-Claude.

Avec le soutien de Joël Defives (MOF Boulangerie).