



LA CHEFFE STEPHANIE BICOT PARTAGE 3 RECETTES DE FETES

Le mardi 5 décembre 2023 - Dans le cadre du programme européen LET'S EAT, European Authentic Taste (2021-2024) voici 3 recettes exclusives que Stephane Bicot, notre cheffe partenaire, partage avec vous !

Des plats « faciles » à réaliser et à reproduire à la maison, respectueux de la saison.

Lorsque l'hiver s'installe, il n'y a rien de plus réconfortant que de patienter jusqu'aux fêtes, près de la cheminée, accompagné de douceurs qui ne manqueront pas de ravir vos papilles. Profitez de cette période spéciale pour vous régaler de ces délicieuses recettes et partager la magie des fêtes avec vos proches autour d'une table gourmande et féerique.

Place aux kiwis et aux pommes, venus de Grèce, associés aux charcuteries d'Italie : ils vont si bien ensemble !

La Cheffe Stephanie Bicot de la fleche d'or nous propose 3 recettes festives.

Le kiwi : sa chaire verte mure à point, son cœur blanc aurolé d'une couronne noire. Il est venu de Chine au 19eme siècle et est cultivé en Grèce depuis les années 1980. Il occupe la 3eme place des exportations.

La pomme : multicolore, ronde, elle domine les étals des maraichers. Croquante et juteuse, objet de toutes les tentations depuis l'antiquité, venue des monts du Caucase, elle arrive en 2eme position des cultures grecques.

La bresaola, la coppa, la pancetta, les jambons cuits et crus, les salamis et la mortadelle, fleurons des productions italiennes, associent parfaitement leurs saveurs aux fruits frais ou cuisinés.

Soupe Froide de Kiwi et d'Avocat au Gingembre, Huître Pochée et Coppa Croustillante



La recette :

Eplucher les kiwis. Eplucher les avocats. Découper les kiwis et avocats en cubes. Ajouter du gingembre frais. Ajouter du jus de citron. Mélanger l'ensemble des éléments, puis laisser mariner au frais pendant une nuit.

Le lendemain, passer au mixer plongeur.

Coppa Croustillante:

Disposition des tranches de coppa sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Laisser sécher au four 20 minutes à 140°C.

Huître Pochée:

Ouvrir les huîtres et récupérer le mollusque. Bien le laver.

Récupérer l'eau de l'huître en la filtrant pour éviter toute trace de coquilles.

Faire chauffer cette eau, mélangée avec un trait de citron et un trait de Gin de Normandie.

Pocher 1 minutes les huîtres dans cette eau frémissante. Réserver sur un papier absorbant.

Finition:

Dresser dans un petit récipient creux le gaspacho frais. Y dresser 2 huîtres pochées.

Disposition la coppa croustillante en décor.

MÉDAILLONS DE LOTTE ET PANCETTA, JUS DE CIDRE, COMPOTE ET POMME POÊLÉE



La recette:

Médaillon de Lotte:

Faire préparer les queues de lotte par votre poissonnier.

Étaler sur le plan de travail du papier film, puis superposer des tranches de Pancetta. Dresser sur la pancetta la queue de lotte puis enrouler de papier film de façon à obtenir un rouleau bien serré.

Cuire la lotte à la vapeur ou au bain marie à 55°C pendant 25 minutes. Réserver.

Jus de Cidre:

Hacher 3 échalotes et les faire suer avec un peu d'huile. Ajouter fumet de poisson et Cidre. Laisser réduire à petit frémissement.

En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement et ajouter éventuellement de la crème en fonction de votre goût.

Compote et Pomme Poêlée:

Faire une compote en coupant en morceaux 3 belles pommes non épluchées, avec un verre de cidre. Passer au mixer plongeur pour obtenir une consistance lisse.

Eplucher et poêler à feu très doux une pomme coupée en quartiers.

Finition:

Réchauffer la lotte quelques minutes dans un four vapeur ou la poêler à feu très doux.

Couper la queue de lotte en tronçons.

Déposer une belle cuillère de sauce dans le fond de l'assiette et disposer les tronçons de lotte dessus. Disposer la compote de pomme et les quartiers de pommes dans l'assiette et servir immédiatement.

MILLEFEUILLE AUX POMMES CONFITES, SORBET POMME VERTE

La recette :

Pâtissière Vanille

Faire chauffer 0,5 l de lait avec 1 gousse de vanille fendue

A part, mélanger 100 gr de sucre, 100 gr d'œuf, 25 gr de Maïzena et 25 gr de farine.

Ajouter au mélange le lait chaud puis recuire l'ensemble jusqu'à épaississement.

En fin de cuisson, ajouter 50 gr de beurre, puis 2 feuilles de gélatine préalablement trempées.

Laisser refroidir la pâtissière.

Feuilletage

Faire cuire le feuilletage entre 2 plaques 20 minutes à 180°C.

Saupoudrer de sucre glace, puis repasser au four à 220°C jusqu'à une belle coloration dorée.

Découper le feuilletage en rectangles de taille identique.

Compote de Pomme et Pommes Croquantes

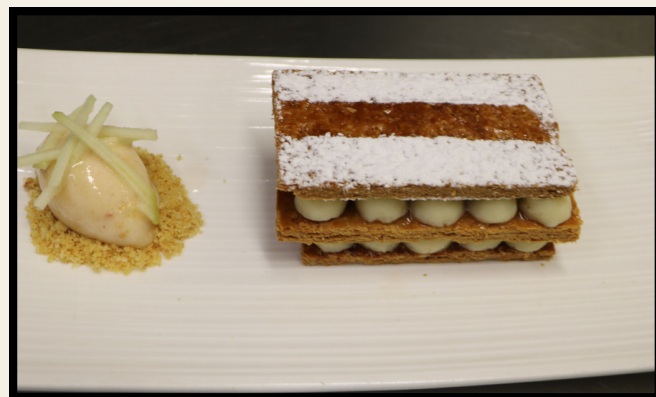
Faire une compote en coupant en morceaux 3 belles pommes non épluchées, avec un verre de cidre et une gousse de vanille fendue.

Passer au mixer plongeur pour obtenir une consistance lisse. Laisser refroidir.

Couper en petits cubes (brunoise) des carrés de pommes. Les mettre dans un bol avec un peu d'eau et de sucre. Cuire 4 minutes au micro-ondes. Les pommes doivent être cuites, mais conserver une texture croquante.

Finition

Avant dressage, passer la pâtissière au fouet pour la lisser puis la mettre dans une poche avec une douille ronde. Pocher des boules de pâtissière sur 2 rectangles de feuilletage en laissant vide le centre. Remplir le centre de compote et y ajouter les pommes croquantes. Superposer les 2 étages. Décorer le dessus avec du sucre glace.



EN SAVOIR PLUS

LET'S EAT – EUROPEAN AUTHENTIC TASTE "LE GOÛT AUTHENTIQUE EUROPÉEN" VISE À AMÉLIORER LE NIVEAU DE CONNAISSANCE DES MÉRITES DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES DE L'UNION EUROPÉENNE ET À ACCROÎTRE LEUR COMPÉTITIVITÉ ET LEUR CONSOMMATION RAISONNÉE, DANS TROIS PAYS CIBLÉS CHOISIS : ITALIE, FRANCE ET BELGIQUE.

LET'S EAT – EUROPEAN AUTHENTIC TASTE



Organisation France GALITEL GRECE :

Nathalie Lycas : nathalie.lycas@gmail.com m. : 06 99 84 30 36

Contact presse :

Sarah Gerlicher : sarahgerlicher@gmail.com m. : 06 78 29 26 25