



Cocktail « Léphémère » : 4 cl de liqueur de figue, 1 cl de bas armagnac millésimé, 4 cl de Pachereuc, le tout au shaker

Noix de St Jacques contisées aux cornes d'abondances, chicons à l'orange

Pour 6 personnes :

-	Noix de St Jacques 24 pièces	-	Huile d'olives 10 cl	-	Sel, poivre, sucre
-	Cornes d'abondances (Trompettes de la mort)	-	Vinaigre de balsamique 5 cl	-	Herbes aromatiques et germes PM
-	Olives noires hachées 100g	-	Jus d'orange 2 pièces	-	Parmesan PM
-	Echalote 1 cisèle	-			
-	Endives perles du Nord (chicons) : 6 pièces				

Faisayer les endives, effeuiller et les émincer dans le sens de la longueur. Préparer une sauce froide : noix concassées, olives hachées, échalote cisèle avec ½ jus d'orange, ¼ de balsamique et ½ de l'huile d'olives. Assaisonner. Tailler les cornes d'abondances en fines lamelles. Les faire revenir rapidement dans un peu d'huile d'olives. Conserver (1) et insérer les lamelles de cornes d'abondances dans les St Jacques (les réserver). Faire revenir les chicons avec un peu d'huile, assaisonner. Terminer avec le jus d'orange, caraméliser légèrement et les obtenir croquants. Châuffer une poêle et cuire les St Jacques sans matière grasse. Lorsqu'elles sont légèrement colorées (environ 1 mn), ajouter un peu d'huile d'olives pour fixer la coloration. Attendre une dizaine de secondes ; saler, poivrer et retourner les St Jacques puis finir la cuisson (pas plus de 30 secondes). Saler et poivrer à nouveau et les débarrasser pour arrêter la cuisson. Déglacer la poêle avec un peu de vinaigre de balsamique. Dressage : Disposer au centre de l'assiette des chicons dans le sens de la longueur. Y déposer dessus les St Jacques, intercaler avec un copeau de parmesan. Décorer avec la sauce froide autour des St Jacques + les herbes aromatiques.

Médailion de homard, croustillant de dorade au Pachereuc, piquillos farcis

Pour 6 personnes :

-	Dorade 3 de 600 g	-	Stragon, Cerfeuil : 1 boîte de chaque	-	Beurre clarifié 100 g
-	Homards 2 de 400 g	-	Crème fraîche 25 cl	-	Piquillos 1 boîte
-	L'pinard 500 g	-	Pachereuc 25 cl	-	Huile d'olives, sel, poivre PM
-	Carottes 100 g				
-	Courgettes 100 g				
-	Céleri branche 100 g				

Faisayer et filer les dorades. Réserver au frais. Cuire les homards dans de l'eau bouillante salée environ 12 min. Réserver les pinces et les corps faire un salpicon avec les avant pinces et les extrémités du corps. Tailler une brunoise de carottes, courgettes, céleri branche et les faire blanchir. Couvrir la boîte de piquillos et les poser sur un papier absorbant. Fagouter et laver les épinards, les tomber dans une moquette de beurre et les réserver au chaud. Sauter la brunoise à l'huile d'olives légèrement afin que les légumes restent croquants. Farcir les piquillos avec la brunoise de légumes et le salpicon (1) de homard. Faire une sauce vin blanc classique. Ajouter l'stragon cisèle. Assaisonner les filets de dorades, les poêler côté peau au beurre clarifié afin d'obtenir la peau croustillante. Disposer au centre de l'assiette les épinards, autour un cordon de sauce et dessus le filet de dorade, puis les médaillons de homard trépis. Parsemer de quelques pinches de cerfeuil et mettre le piquillos légèrement décalé.

Grenadins de veau aux parfums d'automne

Pour 4 personnes :

-	Filet mignon de veau 1 kg	-	Huile 0,120 l	-	Pachereuc 0,070 l
-	Carottes 0,250 kg	-	Echalotes 0,100 kg	-	Fond de veau non lié 0,100 l
-	Panais 0,250 kg	-	Ventêche plate et ½ sel 0,200 kg	-	Fleur de sel, poivre du moulin PM
-	Beurre 0,200 kg				

Parer le filet ou noix de veau, couper en morceaux de +/- 180g. Tourner les pommes de terre en « cocotte », 4 par personne, puis les faire blanchir. Fagouter. Réserver 4 jolies têtes de cépes, tailler le reste en brunoise. Faire tomber au beurre chaud et cuire rapidement. Assaisonner. Peler et tailler les carottes et le panais en brunoise puis les faire revenir à l'huile chaude (5cl). Cuire rapidement à couvert. Assaisonner et mélanger les carottes, panais et champignons et y ajouter le basilic cisèle. Réserver au chaud. Faire colorer et cuire doucement les pommes de terre au beurre et huile dans un sautoir. Peler et ciseler l'échalote. Faire sauter les grenadins dans un sautoir chaud ; bien colorer et laisser cuire 5 à 6 mn sur chaque face. Assaisonner. Retirer en fin de cuisson puis faire tomber et cuire l'échalote dans le sautoir. Faire sauter recto verso les têtes de cépes gardées entières, assaisonner. Déglacer au Pachereuc puis ajouter le fond de veau (non lié). Porter à ébullition et réduire 2 à 3 mn. Passer le jus au chinois puis monter vivement au beurre (+/- 20g). Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Dresser sur l'assiette un lit de brunoise de racines puis poser dessus le grenadin, une tête de cépes et un cordon de jus autour. Disposer les pommes cocottes autour. Pour décorer, mettre les tranches de ventêche séchées entre 2 feuilles de papier sulfurisé dans un four chaud (120°) 20 mn et mettre en décor sur le cépe.

