



Crème de marrons des Pyrénées, mouillettes croustillantes parmesan/café, légumes rôtis – Lola CAMPAGNE, Chef à domicile

Légumes rôtis, compotée oignons :	- Oignons : 3	- Café moulu : 3 càc	- Crème liquide ou lait : 20 cl
- Céleri rave : 200g	- Ail : 1 gousse, Sel, poivre	- Jaune d'œuf : 1	- Bouillon de légumes : 1.2 l
- Betterave crue : 200g	Mouillettes croustillantes :	- Sel : 2 pincées	Autres :
- Butternut : 200g	- Farine : 150 g	Crème de marrons :	- Pignons de pin
- Sirop érable : 2 càs	- Beurre pomade : 100g	- Marrons Pyrénées cuits bocal : 400g	- Brisures de marrons
- Huile olive : 9 càs	- Parmesan râpé : 150g	- Oignon : 1	- Segment pamplemousse rose

Crème de marrons : Dans une cocotte, faire suer oignon émincé, ajouter marrons et bouillon. Cuire 30 à 40 min. Ajouter lait / crème, cuire 10 min. Mixer (soupe lisse), assaisonner.

Compotée d'oignons : Dans une casserole, mettre oignons émincés, ail écrasé, 3 càs d'huile, 5cl d'eau, saler, poivrer, compoter (oignons tendres). Réserver à température ambiante. Pâte à mouillettes : Fouetter jaune d'œuf, beurre, sel. Ajouter farine, parmesan, café, mélanger. Etalez, détaillez (4 rectangles 6x15cm). Les poser sur papier cuisson, enfourner à 180° (15 min, pâte dorée). Refroidir. Préparer les légumes : Couper, éplucher (lamelles 5mm d'épaisseur), mélanger avec sirop d'érable, huile d'olive, sel, poivre. Enfouner 20 à 25min à 200°. Dresser : Commencer par la mouillette : disposer un peu de compotée d'oignon sur pâte au parmesan, ajouter en alternance les légumes. Réchauffer au four (environ 10min à 150°). Verser une louche de crème dans bols ou assiettes creuses, disposer au centre pignons de pins et brisures de marrons. Ajouter une mouillette sur le bord du bol avec du pamplemousse pelé à vif.

Tournedos saumon et cabillaud jambon speck, mesclun d'herbes – Frédéric PLAZZA, Chef de Cuisine / Charles PERRET, Pyrénées Marée

- Saumon : 500g	- Huile olive : 5cl	Jus de crevettes :	- Thym, laurier
- Cabillaud : 200g	- Pain de mie : 4 tranches	- Crevettes entières : 400g	- Concentré tomates : 20g
- Jambon speck : 8 tranches	- Beurre : 50g	- Echalotes : 50g	- Farine : 15g
- Sel, poivre		- Vin blanc : 10cl	- Mesclun et jeunes pousses : 120g

Réaliser le jus de crevettes : Faire revenir têtes et carapaces de crevettes avec échalotes, thym, laurier, ajouter farine laisser pincer légèrement puis mouiller avec vin blanc, réduire. Mouiller à hauteur à l'eau froide, cuire 25 min. Passer, réduire, réserver. Préparer et réserver les herbes. Faire un petit rôti avec les poissons, barder avec jambon, ficeler, tailler 4 tournedos. Parer et frire le pain de mie à la poêle, déposer sur papier absorbant. Sauter les tournedos. Dresser les tournedos sur les canapés, napper de sauce et disposer le mesclun dessus. Déguster !

Filet de Poule Noire d'Astarac de Bigorre, émulsion de champignons et petits légumes – Serge GUILLET, Chef au collège Victor Hugo

- Filets de Poule Noire d'Astarac : 4	- Ail : 2 gousses	- Petits légumes de saison : 1kg	- Sel, poivre, thym : PM
- Floc de Gascogne : 10 cl	- Crème liquide entière : 25cl	- Echalote : 200g	- Noisettes : 50g
- Beurre : 20g	- Champignons de Madiran : 1kg	- Sucre : 25g	- Herbes aromatiques : PM

Garniture : Laver, tailler les légumes, cuire à l'anglaise croquant. Glacer, réserver. Nettoyer les champignons, réserver 4 têtes. Réaliser une duxelle avec une partie des champignons. Concasser les noisettes, torréfier. Mettre au four les têtes 10 min à 160°C. Garnir les têtes avec la duxelle, remettre au four. Crème de champignons : suer les échalotes, ajouter les champignons, faire revenir 5 min (eau de végétation s'évapore). Déglicer avec le floc, réduire de moitié, crémier, laisser cuire. Mixer, assaisonner. Poule : chauffer une poêle avec beurre, ail, thym. Colorer les filets de poule, arroser régulièrement avec le beurre afin de nourrir la viande, assaisonner. Finir de cuire si nécessaire les filets au four pendant 5 min. Dresser

Bûche Pavlova passion mangue – Pâtisserie GERIN Tarbes et Séméac

Meringue française : Blancs d'œufs : 100g Sucre semoule : 200g Vanille : 3g

Mettre les blancs et la vanille dans le batteur, ajouter 100g du sucre. Blancs mousseux ajouter 50 g de sucre, une fois montés ajouter 50 g de sucre puis serrer la meringue ferme. Dresser sur feuille et plaque la meringue, enfourner à 90°C pendant 3 h.

Confit passion : Jus passion : 125g Pulpe passion : 125g Pectine Nh : 4g
Sucre semoule : 100g Gélatine : 2g

Mettre jus et pulpe de passion dans une casserole avec 80 g de sucre. Mélanger les 20 g de sucre avec les 4 g de pectine nh. Une fois le mélange à 70°C ajouter sucre et pectine. Laisser à feu doux le mélange jusqu'à consistance voulue. Débarrasser, ajouter la gélatine.

Chantilly mascarpone : Crème 35% : 200g Mascarpone: 100g Vanille: 2g Zeste citron vert: 4g

Mettre dans le batteur tous les ingrédients et faire monter jusqu'à consistance voulue.

Dressage : Mangue fraîche Citron vert Chocolat blanc

A l'aide d'un pinceau, étaler le chocolat blanc fondu sur le fond de meringue française cuit. Pocher le confit passion et couper la mangue en cubes et les ajouter. Dresser la chantilly dessus, décorer avec des cubes de mangue et zestes de citron. Déguster.



Membres de l'Association : **Président :** Laugnie Pierre. **Membres :** Abbadie Guy, Aubiban Nicolas, Bankuti Luc, Bat Jean-Louis, Carrère-Laas Laurent, Chartier Frédéric, Deschamps Georges, Dubernard Alain, Fontan Sabine, Fourcade Denis, Fourcade Pascal, Garlin Laurent, Guillet Serge, Laborde Robert, Laïle Jean-André, Peyseré Guy, Plaza Frédéric, Rabot Jean-François. **Invités :** Pâtisserie Gerin Tarbes Séméac. Lola Campagne.

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

Décoration florale : Fontan Fleurs.

Vaisselle et Arts de la Table : Maison Ducru.

Accord pain et mets : Pascal FOURCADE Boulangerie Kalou.

A la caméra : Esnault Jean-Claude.

Avec le soutien de Joël Defives (MOF Boulangerie).



**Samedi 25 novembre 2023
à 15h00,**

**Centre Albert Camus de Séméac,
Démonstration culinaire**

« Douceurs conviviales »

◆
**Crème de marrons des Pyrénées, mouillettes croustillantes
parmesan/café, légumes rôtis**
Lola CAMPAGNE, Chef à domicile

◆
Tournedos saumon et cabillaud jambon speck, mesclun d'herbes
Frédéric PLAZZA, Chef de cuisine
Jean-Charles PERRET, Pyrénées Marée

◆
**Filet de Poule Noire d'Astarac de Bigorre, émulsion de champignons
et petits légumes**
Serge GUILLET, Chef au collège Victor Hugo

◆
Sélection de fromages de saison « classique et gourmand »
Dadou Fromager, Halle Brauhauban

◆
Bûche Pavlova passion mangue
Pâtisserie GERIN Tarbes et Séméac

◆
Accords vins et mets
Didier FLEURY, Sommelier de France, Vinilia 65 / Cave du Haras

◆
Café de Noël : Arôme : cacao, épicé - Saveur : fruité
Nectar, Place Marcadieu

◆
Accords : arts de la table
Pains, fleurs, ...
◆