



Créées en 1981

Samedi 24 novembre 2012, à 15 heures,
au Centre Albert Camus de Séméac,
Démonstration culinaire

LE REPAS A LA FRANÇAISE

*Art floral, arts de la table, accord des mets et vins...
pour que vos repas de fin d'année soient une fête*



Accueil : amuse-bouche



Cocktail « Royal à la liqueur de châtaignes »



Huitres chaudes au champagne en coquilles



Filets de sole Dieppoise



Selle d'Agneau farcie champignons et foie gras,
Jus de truffe du Périgord



Sélection « la fromagerie »



Croquembouche



Café « Costa Rica-Tarazzu »



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



Démonstration :

Brioche de Noël par Joël Defives, MOF Boulangerie



« La cuisine est le plus ancien des arts parce que Adam naquit à jeun ».

Brillat Savarin

Cocktail « Royal à la liqueur de châtaignes » : 2 cl de liqueur de châtaignes, 8 cl de champagne.

Frites chaudes au champagne en coquilles

Pour 8 personnes :

-	8x6=48 huîtres moyennes	-	Échalotes : 0.150	-	Champagne : 0.25	-	Jaunes d'œufs : 2
-	Beurre clarifié : 0.300	-	Crème fraîche : 0.10	-	Fumet de poisson : 0.50	-	Sel fin/gros sel QS, poivre blanc



Filet de sole dieppoise

Pour 8 personnes :

-	Soles filets : 4 x 0.500 à 0.600	-	Crêvettes décortiquées : 0.160	-	Vin blanc : 0.10	-	Citron : 1/2 pièce
-	Beurre : 0.040	-	Persil : 0.020	-	Champignons de Paris : 0.160 à 0.180 à	-	Finition
-	Échalotes : 0.040	-	Moules de bouchors : 0.800	-	Beurre : 0.100	-	Sel fin -Poivre du moulin PM
-	Vin blanc : 0.10	-	Beurre : 0.020	-	Beurre : 0.020	-	
-		-	Échalotes : 0.040	-		-	
-		-	Beurre : 0.020	-		-	
-		-	rouner (8 têtes)	-		-	

Couvrir les huîtres, les détacher de leur coquille, les égoutter et réserver. Passer le jus des huîtres dans une passoire fine. Bien retourner les coquilles pour les sécher. Réduire le fumet de poisson et le jus d'huîtres avec les échalotes ciselées et le champagne. Confectionner une sauce hollandaise, la réserver au bain-marie. Pocher les huîtres dans le fumet 2 minutes, ne pas faire bouillir. Disposer les coquilles vides sur un lit de gros sel pour les caler. Sortir les huîtres du fumet, les sécher sur papier absorbant. Remettre le fumet à ébullition, le crémier, vérifier l'assaisonnement. Lors feu incorporer la sauce Hollandaise. Mettre dans le creux des coquilles un peu de sauce. Disposer les huîtres dans chaque coquille. Napper complètement les huîtres. Passer sous une salamandre ou sous le grill de votre four pour les gratiner ou glacer. Servir bien chaud.

Habiller les soles et lever les filets. Préparer une garniture aromatique et réaliser un fumet de sole.

Préparer la garniture dieppoise : Gratter, nettoyer, laver et cuire les moules façon marinière. Éplucher, tourner, laver et citronner les champignons. Les marquer en cuisson dans un peu d'eau bouillante salée, beurre et citronnée pendant 5 à 6 minutes (couvrir d'un papier sulfurisé pendant la cuisson). Décanter et filtrer soigneusement la cuisson des moules. Réserver les moules dans un peu de cuisson. Débarasser et réserver les champignons dans leur cuisson.

Plaque et marquer les filets de sole en cuisson : Beurrer une plaque à poisson à l'aide d'un pinceau. Saler, poivrer et parsemer d'échalotes ciselées. Plaquez les filets, les plier en deux suivant leur grosseur. Ajouter le vin blanc. Moullier la sauce par réduction du fumet et de la crème. Vérifier l'assaisonnement (la sauce peut être acidulée avec quelques gouttes de jus de citron). Réaliser la sauce par réduction du fumet et de la crème. Récurer dans une petite sauteuse les moules et les crêvettes. Ajouter un peu de cuisson des moules et chauffer lentement sans bouillir. Disposer les filets dans le plat de service dans le sens de la diagonale. Répartir régulièrement la garniture soigneusement égoutée tout autour des filets. Placer sur chaque portion une tête de champignon tournée et napper de sauce.

Selle d'agneau farcie champignons et foie gras, jus de truffe au Périgord

Pour 8 personnes :

-	1 selle d'Agneau des Pyrénées (1.8)	-	Beurre : 0.50	-	Crêpine de porc	-	Sel et poivre PM
-	Porto : 0.30	-	Grosses échalotes : 3	-	Foie gras de canard : 0.300	-	1 truffe noire du Périgord (melanosporum)
-	Champignons de Paris : 0.500	-		-		-	

Laver, hacher les champignons, ciseler les échalotes (faire une brunoise fine/petits dés). Faire suer avec le beurre la moitié de l'échalote, les champignons et les 2/3 du foie gras coupé en cubes pour obtenir une duxelles. Déglacer avec 0.20 du Porto. Découper la selle d'Agneau, farcir avec la duxelles. Rouler la selle d'Agneau et l'enrober de la crépine, la ficeler. Saisir la selle sur feu vif pour la colorer puis l'enfourner à four chaud (180° ou 170° pendant 15 minutes. Pour la sauce : Faire suer le restant d'échalote avec un peu de foie gras, y rajouter les os de la selle concassés. Bien faire colorer, puis hacher avec le reste de porto. Moullier à l'eau et laisser réduire au 1/3. Passer et filtrer au chinois. Préparation à votre convenance

Croquembouche :

Pour choux chantilly, choux rhum caramel, éclairs, chouquette

Pâte à choux :	Eau : 0,250	Sel : 0,005	Beurre 0,100	Farine 0,150	Oeufs : 4 à 6
-----------------------	-------------	-------------	--------------	--------------	---------------

Dans une casserole mettre l'eau, sel, beurre à ébullition, retirer du feu. Incorporer, la farine, remettre sur le gaz, sécher la pâte en tournant 2 minutes. Prendre un récipient y mettre cette pâte, ajouter un à un les œufs en tournant avec une spatule pour arriver à une masse onctueuse mais ferme. Mettre la pâte dans une poche avec douille unie moyenne sur une plaque de four légèrement beurrée. Faire des boules régulières, dorer au pinceau et quadriller à la fourchette.

Crème pâtissière :	Lait : 0,250	Oeufs : 2	Sucre 0,050	Maïzena : 0,025	Vanille liquide
---------------------------	--------------	-----------	-------------	-----------------	-----------------

Enfourner four chaud 240°, à mi-cuisson descendre à 200°. Le sortir quand le chou est bien doré. Une fois froid le garnir avec une crème pâtissière parfumée au rhum. Tremper le dessus dans le caramel.

Pâtissière : Bouillir le lait, y verser les ingrédients, mélanger et faire cuire 2 minutes.

Caramel :	Sucre	Eau	Cuisson dorée
------------------	-------	-----	---------------

Démonstration : choux, pièces montées, religieuse

Brioche de Noël

Sirop :	Beurre : 0,300	Sucre : 0,150	Lait : 0,100	Rhum : 0,100
Fleur d'orange :	0,150	Zeste d'orange : 0,005	Oeufs : 0,300	Anis vert : 0,005
Pétrissée :	Farine de gruau : 1	Sel : 0,020	Levure : 0,050	
Fruits secs :	0,300 kg au kg de farine (pruniaux, abricots, figues, pistaches, noisettes, amandes, noix, raisins secs, oranges confites, pignons, cerises sèches, corinthe)			

Réaliser un sirop avec le beurre, le sucre et le lait. Après refroidissement, ajouter la fleur d'orange, le rhum, le zeste et l'anis vert. Mettre dans le batteur la farine, le sel, la levure et les œufs. Incorporer progressivement le sirop en cours de pétrissage.

Pétrissage : 5 minutes en 1^{ère} vitesse et 10 minutes en 2^{ème} (la pâte doit se détacher des bords de la cuve). Incorporer les fruits secs en 1^{ère} vitesse.

Pointage : 1h avec rabat puis jusqu'au lendemain au froid. Peser à 0,400 kg. Bouler.

Détente : 30 minutes. Façonnage en tresse. Dorer à l'œuf.

Apprêt : 2h à température ambiante. Dorer puis saupoudrer de sucres grains. Faire cuire à 170° pendant environ 30 minutes.



Membres de l'Association : **Président :** Laugnie Pierre. **Membres :** Abbadie Guy, Arnaud Jean-Pierre, Barrère Jacques, Bat Jean-Louis, Carrère-Laas Laurent, Casenove Robert, Chartier Frédéric, Deschamps Georges, Dubernard Alain, Duffourc Philippe, Fontan Sabine, Garlin Laurent, Laborde Robert, Lesterle Paul, Peyseré Guy, Pinard Yves, Plaza Frédéric, Rabot Jean-François, Rival André. Un grand merci à tous ceux qui participent à la réussite de cette manifestation. **La Mairie de Séméac. Décoration florale** réalisée par la Maison Fontan. **Vaisselle et Arts de la Table :** Maison Ducru (leçon de vaisselle). Nectar Torréfaction. **Accord pain et mets :** Boulangerie Fournil des Co'pains. **Defives Joël (MOF Boulangerie).** Gomes David (MOF Poissonnerie). Carré Fermier. Château Montluc. Les Caves Baxellerie. La Fromagerie Chadourne. Copra Electroménager. La Maison Escalière Fils. Les Ets Saint-Mézard. La Cima Gif (matériel hôtelier). **Accord vins et mets :** Les Caves Roch. **A la caméra :** Esnault Jean-Claude