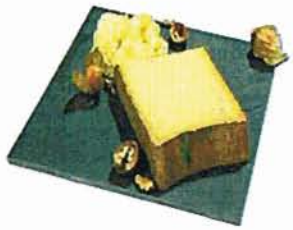

Les Tables du Lys Bigourdan

Cocktail « l'éphémère » : 4 cl de liqueur de figue, 1 cl de bas armagnac millésimé, 4 cl de Pacherenc, 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	- Echalote 1 ciselée	- Huile d'olives 10 cl	- Sel, poivre, sucre
- Cornes d'abondances (Trompettes de la mort) Fraîches 50 g	- Olives noires hachées 100g	- Vinaigre de balsamique 5 cl	- Herbes aromatiques et germes PM
- Endives perles du Nord (chicons) : 6 pièces	- Noix concassées 50 g	- Jus d'oranges 2 pièces	- Parmesan PM

Essuyer les endives, effeuiller et les émincer dans le sens de la longueur. Préparer une sauce froide : noix concassées, olives hachées, échalote ciselée 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. Contiser (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'oranges, caramériser légèrement et les obtenir croquants. Chauffer 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.

Médaillon de homard, croustillant de dorade au Pacherenc, piquillos farcis

Pour 6 personnes :

- Dorade 3 de 600 g	- Carottes 100 g	- Estragon, Cerfeuil : 1 botte de chaque	- Beurre clarifié 100 g
- Homards 2 de 400 g	- Courgettes 100 g	- Crème fraiche 25 cl	- Piquillos 1 boite
- Epinard 500 g	- Céleri branche 100 g	- Pacherenc 25 cl	- Huile d'olives, sel, poivre PM

Ecailler et fileter 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. Ouvrir la boite de piquillos et les poser sur un papier absorbant. Equeuter et laver les épinards, les tomber dans une noisette 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'estragon ciselé. 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 tiédis. Parsemer de quelques pluches de cerfeuil et mettre le piquillos légèrement décalé.

Grenadins de veau aux parfums d'automne

Pour 4 personnes :

- Filet mignon de veau 1 kg	- Carottes 0,250 kg	- Huile 0,120 l	- Pacherenc 0,070 l
- Pommes de terre 0,700 kg	- Panais 0,250 kg	- Echalotes 0,100 kg	- Fond de veau non lié 0,100 l
- Cèpes, 4 jolies têtes + 100 g : 0,500 kg	- Beurre 0,200 kg	- Ventrèche plate et ½ sel 0,200 kg	- Fleur de sel, poivre du moulin PM

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. Egoutter. Réserver 4 jolies têtes de cèpes, 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 ciselé. Réserver au chaud. Faire colorer et cuire doucement les pommes de terre au beurre et huile dans un sautoir, saler. 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 cèpes gardées entières, assaisonner. Déglacer au Pacherenc 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 cèpes et un cordon de jus autour. Disposer les pommes cocottes autour. Pour décorer, mettre les tranches de ventrèche séchées entre 2 feuilles de papier sulfurisé dans un four chaud (120°) 20 mn et mettre en décor sur le cèpe.

St Honoré :

Pour 6 personnes :

Feuilletage :	Farine : 250g	Sel : 5g	Beurre : 90g	Eau :120g	Beurre de tourage : 14g

Mettre les ingrédients dans le batteur. Une fois en boule laisser poser 20mn. Incorporer le beurre. Faire 6 tours (pliage) 3x2. Laisser poser 20 mn entre chaque 2 tours.

Pâte à choux :	Eau : 250cl	Sel : 5g	Beurre 100g	Farine 150g	Œufs : 4 à 6

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre. Retirer du feu. Incorporer la farine. Faire sécher. Remettre sur le feu. Faire sécher 3 à 4 mn puis incorporer les œufs un à un.

Crème pâtissière :	Lait : 250cl	Œufs : 2	Sucre 500g	Maïzena : 20g

Incorporer à part les œufs, le sucre et la maïzena. Faire bouillir le lait. Mélanger avec la préparation. Cuire en tournant sans arrêt 2 mn et laisser refroidir.

Montage : Allonger le feuilletage et découper un rond. Mettre la pâte à choux dans une poche à douille. Faire le tour du cercle de feuilletage. Déposer des petits choux (9) sur la même plaque ; cuire à 200° pendant 30mn. Coller les choux au caramel. Mélanger la pâtissière avec un peu de chantilly. Garnir le fond du St Honoré. Finir le décor avec la chantilly. Mettre au frais. Coller les choux au caramel.

Flocons de Noël

Glaçage :	Sucre glace : 200g	Jus de citron : 50g

Mélanger les ingrédients ensemble. Réserver au frais.

Pâte à biscuit :	Beurre : 150 g	Sucre glace : 125 g	Miel : 50 g	Mélange 4 épices : 3 g
Grand Marnier : 3 cl	Œufs : 3	Farine : 200 g	Levure chimique : 2 g	
Poudre d'amande brute : 150 g		Pépite chocolat : 200 g		

Au batteur à feuille, crémer le beurre, miel et sucre. Ajouter les œufs entiers et le grand marnier puis la farine et la levure chimique préalablement tamisées. Incorporer la poudre d'amandes. Dès que la pâte est homogène, ajouter les pépites de chocolat. Dresser à la poche sur plaque de cuisson des petits palets d'environ 20 g. Dorer à l'œuf. Faire cuire à 180°C, environ 10 minutes. Glacer les petits gâteaux à la sortie du four.

Membres de l'Association : Président : Lauginie Pierre. Membres : Abbadie Guy, Arnaud Jean-Pierre, Bat Jean-Louis, Carrère-Laas Laurent, Casenove Robert, Chartier Frédéric, Deschamps Georges, Dubernard Alain, Duffourc Philippe, Ertorteguy David, Fontan Sabine, Fourcade Denis, Garlin Laurent, Laborde Robert, Laïle Jean-André, 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. Copra Electroménager. 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. Carré Fermier. Château Montluc. Les Caves Baxellerie, Les Caves Roch. La Fromagerie. Poissonnerie de l'Atlantique Bagnères. La Cima Gif (matériel hôtelier). Accord vins et mets : Vinotéka. A la caméra : Esnault Jean-Claude. Avec la participation de Defives Joël (MOF Boulangerie) et Gomes David (MOF Poissonnerie).