Féeries hivernales 2021
avec le chef David Martin

Soupière de ravioles de bœuf et volaille aux champignons

Pour 4 personnes :

1 paquet de pâte à ravioles chinoises (30 p) - 1 carcasse de poulet - 2 suprêmes de poulet ou 1 blanc de dinde - 1 steak haché - 1 bouquet de coriandre fraiche - 1 bâton de citronnelle - Sauce soja sucrée et salée - 1 poireau - 150 g de champignons - 10 g de gingembre frais - 2 gousses d'ail

LE BOUILLON

Dans une cocotte mettez à cuire à l'eau froide la carcasse avec la carotte, 1 gousse d'ail, le poireau, la citronnelle, le gingembre et les queues de coriandre puis laissez cuire à petit bouillon 30 minutes. Réservez.

LA FARCE

Dans un bol, mélangez le bœuf et la volaille hachée, ajoutez les 2/3 des champignons hachés puis ajoutez l'ail en purée et 1 cuil à café de sauce soja salée et sucrée. Finissez avec la moitié du bouquet de coriandre hachée. Réservez.

FABRICATION DES RAVIOLES

Disposez sur le plan de travail 12 feuilles de pâte à ravioles au centre desquelles vous disposez une cuil à soupe de farce, puis enduisez les bordures avec le jaune d'œuf au pinceau. Couvrez d'une autre feuille de pâte à raviole et pincez le pourtour avec le doigt. Réservez.

LA CUISSON ET LE DRESSAGE

Retirez du bouillon la garniture aromatique et détaillez la carotte et le poireau en tronçons et placez dans chaque soupière à part égale avec le reste des champignons émincés.

Faites bouillir le bouillon et pochez les ravioles délicatement 1 minute 30 et disposez dans chaque soupière puis arrosez de bouillon et finissez avec des brins de coriandre fraiche.

Ne pas jeter sur la voie publique.

TORCY PARIS VALLÉE DE LA MARNE
Comité des Fêtes de Torcy
ACAT
elior
cget Commissariat général à l'égalité des territoires

Noix de St Jacques au beurre de ratafia de Champagne et endives caramélisées

Pour 4 personnes :

16 grosses noix de St Jacques - 4 endives - 150 g de sucre - 100 g de beurre - 1 citron - Sel et poivre - 10 cl de ratafia de Champagne ou porto blanc sec - 2 échalotes ciselées

Dans une cocotte, mettez à cuire 40 minutes les endives avec 2 g de beurre, 30 g de sucre, sel, poivre et ½ jus de citron.

Dans une casserole, faites réduire de moitié les échalotes ciselées avec le vin (Ratafia ou porto) puis montez au beurre (80 g). Finissez avec le jus de citron restant. Réservez.

Dans une poêle, mettez à caraméliser les endives bien égouttées et pressées dans le beurre et le sucre restant, salez et poivrez, jusqu'à obtenir une caramélisation parfaite. Réservez.

Dans une poêle anti-adhésive faites revenir à l'unilatéral les noix de St Jacques, salez,

poivrez et réservez.

Dressage : Disposez au centre de chaque assiette une belle endive caramélisée puis disposez autour 4 noix de St Jacques avant d'arroser de beurre monté.

Fondant moelleux au chocolat « Pierre Hermé »

Pour 4 personnes :

125 g de chocolat noir 70% - 125 g de beurre - 100 g de sucre - 35 g de farine - 2 œufs - ½ g de levure chimique

Mettez à fondre le chocolat et le beurre.

Dans un saladier montez les œufs entiers avec le sucre (guimauve) puis ajoutez la farine et la levure avant d'incorporer le beurre et le chocolat fondus.

Moulez dans 4 ramequins et placez au four 20 minutes à 180°.

Vous pouvez servir accompagné d'une boule de glace vanille.

Ne pas jeter sur la voie publique.

TORCY PARIS VALLÉE DE LA MARNE
Comité des Fêtes de Torcy
ACAT
elior
cget Commissariat général à l'égalité des territoires