

Agro-alimentaire – Lebensmittel und Ernährung



## 1<sup>ère</sup> entrée

### Velouté de cèpes et espuma à la truffe

*Pour 4 personnes*

2 échalotes hachées  
20 g de beurre à rôtir

50 g de bolets sec trempés

120 g de poivre blanc en grains  
6 dl de bouillon de volaille

2.5 dl de crème  
Sel

2 dl de crème  
3 cs d'huile d'olive à la truffe

Chauffer le beurre et faire revenir l'échalote.

Essorer les champignons et les ajouter. Faire revenir encore 5 minutes. Mouiller avec l'eau de trempage filtrée.

Torréfier le poivre dans une poêle à part, sans corps gras durant 2 minutes. Mouiller avec le fond de volaille. Laisser cuire puis filtrer. Ajouter aux champignons et laisser cuire 15 minutes.

Ajouter et bien chauffer. Mixer et rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Mettre dans le siphon, injecter le gaz et bien secouer. Mettre au frais.

#### Présentation

Dresser le velouté dans les bols et garnir avec l'espuma à la truffe. Râper quelques lamelles de truffe noire par-dessus.



## Accompagnement

### Risotto de betteraves rouges aux épices

*pour 4 personnes*

1 échalote hachée

1 cc de beurre à rôtir

Chauffer le beurre et faire revenir l'échalote.

250 g de riz Vialone ou autres variétés pour risotto

Ajouter le riz et faire revenir 3 minutes.

200 g de betteraves rouge crue

Râper la betterave avec la râpe à bircher et ajouter.

1 dl de vin rouge

6 dl de bouillon de légumes

1 pincée de cumin en poudre

1 pincée de girofle en poudre

1 pincée de cannelle en poudre

1 étoile de badiane

Ajouter, couvrir et cuire à feu doux durant 25 minutes.

Sel et poivre

Rectifier l'assaisonnement.

10 g de beurre

Ajouter juste avant de dresser.

Divers légumes en rondelles de 1 cm d'épaisseur (rutabaga, carotte, navet, céleri, ...)

Cuire à la vapeur, saler, couper à l'emporte-pièce et réserver au chaud.

Quelques germes d'oignons

Dresser le risotto, décorer avec les étoiles de légumes et les germes d'oignon. Servir immédiatement.



## Plat principal

### Rôti de filet mignon farci

*Pour 6 personnes*

#### Farce

50 g de mie de pain en dés  
30 g de beurre  
50 g de canneberges sèches  
25 g de pistaches grossièrement hachées  
1 bouquet de persil plat haché  
Sel et poivre

250 g de jambon cru  
1 filet mignon  
Sel et poivre

Beurre à rôtir

#### Sauce

1 dl de porto rouge  
30 g de canneberges sèches  
2 dl de bouillon de bœuf  
Sel et poivre  
20 g de beurre manié

Ramollir le beurre.  
Mettre tous les ingrédients dans une terrine et bien mélanger.

Aligner les tranches de jambon sur un linge en les faisant se chevaucher légèrement.  
Inciser le filet mignon dans la longueur et l'aplatir à l'aide d'une spatule large ou d'une casserole.  
Assaisonner et répartir la farce sur la surface.  
Rouler le filet et le déposer sur le jambon.  
Enrouler le jambon autour du filet.

Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et saisir le filet de tous les côtés.  
Déposer dans un plat à gratin et enfourner 1½ heures à 80°C.  
Couper des tranches de 2 cm d'épaisseur et dresser avec la sauce.

Déglacer la poêle de rôtissage du rôti avec le porto et laisser réduire.  
Ajouter les canneberges.  
Ajouter le bouillon et l'assaisonnement.  
Terminer avec le beurre manié et rectifier l'assaisonnement.



## Dessert

### Sapin aux deux chocolats

*Pour 6 personnes*

#### Les tuiles

75 g de beurre  
100 g de sucre  
140 g de farine  
2 œufs  
1 cc de sucre vanillé  
1 pincée de sel

Travailler le beurre, le sel, le sucre vanillé et le sucre.

Ajouter en alternance la farine et les œufs en mélangeant bien entre deux.

Étaler la pâte en une fine couche sur une plaque chemisée.

Enfourner et cuire 6 à 8 minutes à 200°C.

Découper 6 x 4 étoiles de grandeurs différentes dans la pâte cuite.

#### La mousse au chocolat

2 blancs d'œufs

Battre en neige très ferme.

2 jaunes d'œufs

1 cs de sucre

Battre en mousse dans une terrine.

100 g de chocolat noir

Fondre et incorporer délicatement aux jaunes d'œufs.

2 dl de crème entière

Battre et incorporer à la masse au chocolat.

Ajouter délicatement les blancs en neige.

Mettre dans une poche à douille et réserver au frais.

#### La mousse au chocolat blanc

Remplacer le chocolat noir par du blanc !

Procéder de la même manière que pour la mousse au chocolat noir.

Étoiles en sucre ou autres petites décorations comestibles

Monter les sapins en alternant tuiles et les mousses.

Décorer avec les étoiles en sucre.

Servir rapidement.

