



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



VELOUTÉ DE PANAIS ET ÉPICES



VELOUTÉ DE PANAIS ET ÉPICES



D'Emilie Guelpa
@griottes

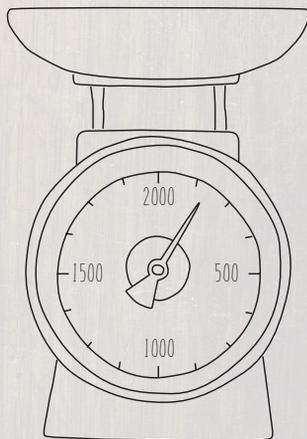
Pour 8 personnes

INGRÉDIENTS

1 kg de panais
1 l. de lait 1/2 écrémé
1 l. d'eau
30 cl de crème fraîche
liquide 30%
Curcuma
Sel, poivre
Huile de noisette
Graines de cumin

PRÉPARATION

Laver les panais et les éplucher.
Les coupez en rondelles puis les mettre à cuire dans le lait et l'eau. Ajouter un peu de graines de cumin.
Laisser cuire une bonne quinzaine de minutes jusqu'à ce que les panais soient bien fondants. Mixer le tout en ajoutant la crème fraîche.
Saler, poivrer, ajouter une cuillère à soupe d'huile de noisette. Remixer à nouveau. Filtrer au chinois. Il est possible de désépaissir un peu la soupe en ajoutant du lait si nécessaire.
Servir en bols avec un trait d'huile de noisettes, quelques graines de cumin et une pincée de curcuma.





FAUX-FILET DE BŒUF WAGYU ET SON BEURRE AU BLEUET



FAUX-FILET DE BŒUF WAGYU ET SON BEURRE AU BLEUET



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1 kg de faux-filet de bœuf Wagyu
2 poignées de foin provenant d'une exploitation bio
Fleur de sel, poivre et huile pour dorer les tranches de pain

INGRÉDIENTS POUR LE BEURRE

150 g de beurre mou
1 c. c. de fleur de sel
2 - 3 branches de thym
2 c. c. de bleuets séchés
Le zeste d'un demi-citron bio
1 c. c. de jus de citron
750 g de pain de campagne
2 gousses d'ail
Huile d'olive pour dorer les tranches de pain

MATÉRIEL

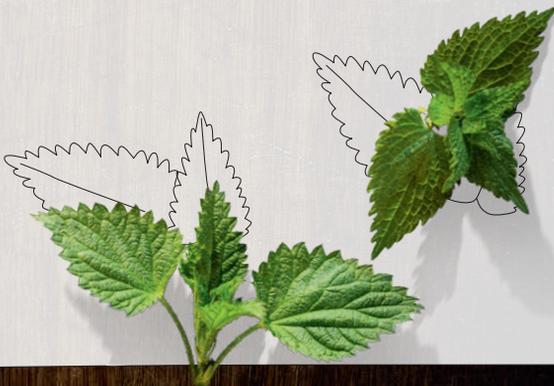
Papier sulfurisé
Ficelle de cuisine

PRÉPARATION

Saisissez la viande sur chaque face et réservez. Humidifiez le foin avec de l'eau et versez-en la moitié dans le fond d'un plat allant au four. Déposez la viande sur le foin et recouvrez-la avec le reste de foin. Ajoutez un peu de thym et laissez cuire au four Vario Steam pendant 1h30-1h40 à 120 °C.

Pendant ce temps, coupez grossièrement le beurre en morceaux et assaisonnez-le avec du sel, du poivre, les herbes hachées, le bleuets, le jus et le zeste du citron. Mélangez le tout à la fourchette et formez un cylindre. Enroulez le cylindre de beurre dans du papier sulfurisé, fermez chaque extrémité du tube ainsi obtenu avec de la ficelle de cuisine et placez-le au réfrigérateur jusqu'à ce que la viande soit cuite. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et l'ail.

Coupez le pain en tranches et faites-les griller jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Sortez la viande du four. Laissez-la reposer avec le foin pendant une dizaine de minutes puis coupez-la en tranches. Assaisonnez avec de la fleur de sel et poivrez si vous le souhaitez. Servez la viande avec le pain toasté et décorez avec le bleuets.

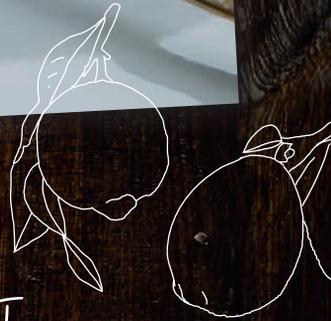




PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



CAKE AU CITRON
ET AU PAVOT, YAOURT



CAKE AU CITRON ET AU PAVOT, YAOURT



D'Emilie Guelpa
@griottes

INGRÉDIENTS

180 gr de farine
1/2 sachet de levure
3 œufs
2 citrons non traités
2 c. à s. de graines de pavot
130 gr de beurre doux
100 gr de sucre
1 pincée de bicarbonate de soude
Du sucre glace
1 gros pot de yaourt grec
20 gr de sucre
1 citron vert

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 190°C. Dans une casserole, faire fondre à feu doux le beurre. Prélever les zestes des citrons et réserver. Dans un bol, mélanger avec un fouet le sucre et les 2 œufs. Rajouter ensuite le beurre et la farine, la levure et le bicarbonate. Bien mélanger. Ajouter les graines de pavot, les zestes de citron, et le jus des deux citrons.

Verser le tout dans un moule à cake préalablement beurré et fariné, et faire cuire 30 minutes.

Sortir le cake quand il est bien cuit et le laisser reposer.

Mélanger du sucre glace à un tout petit peu d'eau pour obtenir une consistance épaisse mais liquide. Recouvrir le gâteau de ce glaçage puis avant qu'il sèche, ajouter quelques zestes et quelques fleurs comestibles pour la décoration.

Placer les zestes du citron vert et le sucre dans le yaourt, mélanger légèrement, si c'est possible, fouetter avec un batteur électrique.

Prélever une belle quenelle de yaourt et posez là à côté du gâteau. Déguster !

