MENU

&

Recettes

Spécial Noël

by

Le Bootcamp

www.LeBootCamp.com

MENU

Spécial Noël

APÉRITIF

BROCHETTES CREVETTES ET NOIX
DE SAINT JACQUES À L'AIL

ENTRÉE

SOUPE DE CHÂTAIGNE ET MOUILLETTES
DE PAIN D'ÉPICE ET FOIE GRAS

PLAT

TURBOT RÔTI, TIMBALE DE POMME DE TERRE
DOUCE, CHIPS DE POTIRON ET CHANTILLY
AU PIMENT D'ESPELETTE

DESSERT

FORÊT NOIRE EN VERRINE

Le Bootcamp

www.LeBootCamp.com

Recettes

Entrée

SOUPE DE CHÂTAIGNE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 750 g de châtaignes au naturel
  ou 1 kg de châtaignes fraîches à décortiquer
- 500 g de carottes
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 litre de lait écrémé, ou de soja, de riz ou d'amande
- 8 gousses de cardamome
- ½ bâton de cannelle
- 2 clous de girofles réduit en poudre
- 6 pruneaux secs dénoyautés et trempés dans du thé 30 minutes
- 6 tranches de pain d'épices
- 6 tranches fines de foie gras

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- Cassez en morceaux grossiers les châtaignes
- Amenez le lait à ébullition et ajoutez la cannelle, le miel, l'intérieur des gousses de cardamome et la poudre de girofle
- Puis les châtaignes brisées
- Baissez le feu et bien mélangez pour ne pas attacher le fond
- Cuire à feu doux 30 mn environ
- Les châtaignes doivent être tendres
- Enlevez le morceau de cannelle
- Pendant la cuisson, râpez les carottes
- Ajoutez dans la casserole en fin de cuisson et mixez finement
- La crème doit être onctueuse, éventuellement passez au chinois
- Ajoutez les pruneaux et laissez un peu refroidir
- Dans une assiette, placez au milieu un petit bol de soupe de châtaigne et une tranche de pain d'épice coupée en 2 avec une fine tranche de foie gras dessus.

Le Bootcamp

www.LeBootCamp.com

Recettes

Plat

TURBOT RÔTI, TIMBALE DE POMME DE TERRE DOUCE, CHIPS DE POTIRON CHANTILLY AU PIMENT D'ESPELETTE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Tronçon(s) de turbot : 4 pièce(s)

- Tronçons de turbot : 4 pièces
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- 1 Gousse d'ail
- 2 branches de thym
- 35 ml de vinaigre de cidre
- 80ml de fond de volaille
- 1 grosse patate douce
- 2 pommes de terre
- 20 cl de crème soja
- 5 g de margarine non hydrogénée
- Muscade

Pour les chips de courge

- 50 g de courge longue
- Curcuma
- Graines de cumin
- 1 càs d'huile d'olive
- Sel

Pour la chantilly au piment d'Espelette

- 400ml de crème de soja
- Sel
- Piment d'Espelette

ÉTAPES DE PRÉPARATION

Étape 1

- Allumez le four thermostat 4 (120°).
- Dans un bol mélangez le curcuma, les graines de cumin et l'huile.
- Epluchez la courge après l'avoir coupée en deux.
- Détaillez-la en fines rondelles si possible à la mandoline ou à l'aide d'un couteau.
- Déposez les rondelles de courge sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez avec un pinceau les rondelles des deux côtés avec le mélange huile-curcuma-cumin.
- Enfournez pour 1 h 30 mn.
- Si vous avez un four à chaleur tournante préparez une deuxième plaque que vous pouvez enfourner avec la première.

Etape 2

- Préparez votre chantilly à mettre dans un siphon.
- Mettez la crème un peu de sel et un peu de piment d'Espelette, refermez le siphon et placez au frigo minimum 1h.

Etape 3

- Epluchez et coupez en morceaux les pommes de terre et la patate douce puis les mettre dans le cuit-vapeur pendant 20 minutes.
- Passez les pommes de terre et la patate au presse purée ou écrasez –les à la fourchette tout en versant la crème chaude. Ajoutez la margarine tout en remuant la purée et saupoudrez de muscade. Maintenez là au chaud

Etape 4

- Sortez les chips du four, salez aussitôt.

Etape 5

- Dans une poêle avec de l'huile d'olive chaude et fumante, saisir pendant 5 min les tronçons de turbot assaisonnés de sel. Les retourner ensuite délicatement et poursuivre la cuisson à feu doux. Ajoutez l'ail écrasé, le thym.
- Arrosez régulièrement le turbot.
- Déglacez la poêle au vinaigre de cidre et laissez réduire, puis ajoutez le fond de volaille. Laissez réduire à nouveau jusqu'à ce que la sauce soit "nappante" et onctueuse. Poivrez au dernier moment.

Dressage

- Dans un cercle de présentation mettez la purée de pomme de terre douce, placez-y une chips de courge et la chantilly par-dessus … un mélange de texture qui étonnera vos papilles et vos convives.
- Placez vos tronçons de turbot à côté de votre timbale de pomme de terre douce et servez aussitôt.

Recettes

Dessert

FORÊT NOIRE EN VERRINE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 16 biscuits à la cuillère
- 4 c. à soupe de cacao amer
- 1 bocal de cerises dénoyautées au sirop (si possible avec la queue pour la décoration)
- 250g de mascarpone
- 40g de sucre glace
- 1 c. à soupe de cannelle
- 1 c. à soupe de kirsch

ÉTAPES DE PRÉPARATION

- Égouttez les cerises et réservez le jus.
- Faites chauffez le jus avec la cannelle pendant 15 minutes à feu doux-moyen. Ne pas porter à ébullition et remuer régulièrement avec un fouet.
- Faites refroidir le sirop (environ 1h à température ambiante).
- Infusez les biscuits et tassez les au fond de 4 verrines. Saupoudrez chaque verrine d'une c. à soupe de cacao. Conservez le jus restant.
- Déposez une couche de cerises sur les biscuits.
- Fouettez le mascarpone le sucre glace et le kirsch.
- Déposez-en sur les cerises.
- Réalisez un coulis en mixant quelques cerises et le restant du jus. (si jamais le coulis est trop liquide, il vous suffit de le faire réduire a feu doux puis refroidir).
- Déposez le au moment du service sur les verrines après 3 heures au réfrigérateur.
- Saupoudrez un peu de cacao pour un rendu parfait

TOUTE L'ÉQUIPE

Le Bootcamp

vous souhaite

de très

joyeuses fêtes !

www.LeBootCamp.com