

Atelier Méditerranéen - Vitello Tonnato

Par Lucas du Méridio



Ingrédients

800g Noix de veau
75cl Vin blanc sec
190g Thon au naturel 1 boîte
2 Jaunes d'œufs
1 c. à café de moutarde
20cl Huile
2 Citrons
1 gousse d'ail
3 c. à soupe Câpres
1 Bouquet garni
Sel poivre
Salade roquette
Huile olive
Crème de balsamique réduite

Quantité : 4 personnes

Directions

- Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une sauteuse. Mettez-y le veau à revenir sur toutes ses faces, puis mouillez avec le vin.
- Pelez l'ail. Ajoutez le bouquet garni et l'ail.
- Salez et poivrez, réglez le feu pour que le liquide frémisses.
- Couvrez puis laissez cuire environ 1 heure en retournant la viande plusieurs fois
- Lorsque la viande est cuite, égouttez-la, puis enveloppez-la bien serrée dans un linge. Posez un poids dessus et laissez refroidir. Placez 12 heures au frigo. Sortez la viande 15 min avant de la servir.
- Sauce : égouttez le thon et passez-le au mixeur.
- Dans un petit saladier, mélangez les jaunes d'œufs, la moutarde, salez et poivrez.
- Incorporez l'huile en filet en fouettant pour monter une mayonnaise.
- Ajoutez le thon mixé, le jus d'un citron, les câpres égouttées et mélangez le tout.

Atelier Méditerranéen -

Gnocchis de Courge Sauce Scamorza fûmée



Par Lucas du Méridio

Ingrédients

500g de courge épluchée
500g de farine T55
100g de brisures de châtaigne blanchie
2 jaunes d'œufs
Noix de muscade
250g de scamorza
500g de crème liquide
20cl de vin blanc
20cl de bouillon de volaille ou légumes
6 échalotes
1 gousses d'ail
Huile d'olive
Sel poivre

Quantité : 4 personnes

Directions

- Cuire à la vapeur la courge. Puis la mixer très finement
- Puis ajouter les jaunes d'œuf la noix de muscade sel poivre et les farines.
- Pétrir la pâte jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et lisses.
- Farinez vos mains et le plan de travail. Avec une portion de pâte, formez un boudin de 2 cm de diamètre, puis découpez-le en tronçons de 2cm
- Avec chaque portion de pâte, formez une boule en la roulant entre la paume de vos mains. Posez ensuite la boule sur le dos d'une fourchette, écrasez-la doucement avec le pouce. Déposez-les au fur et à mesure sur une planche ou torchon saupoudrés de farine.
- Plongez les gnocchis dans une casserole d'eau bouillante salée. Lorsqu'ils remontent à la surface (comptez 5 minutes environ), retirez-les à l'aide d'une écumoire.
- Placez 40 g de beurre dans une poêle avec une vingtaine de feuilles de sauge, puis les gnocchis égouttés. Faites-les dorer à feu moyen-vif quelques minutes, en agitant la poêle régulièrement.
- Éplucher les échalotes et l'ail, les ciselé. Dans une casserole avec un filet d'huile d'olive les faire suer. Déglacer avec le vin blanc puis le bouillon et laisser réduire à sec.
- Ajoutez la crème liquide et portez à ébullition.
- Ajoutez la scamorza mixée et laissez fondre le fromage en mélangeant régulièrement avec un mixeur plongeant.
- Finir la sauce avec une poignée de ciboulette ciselée.

Atelier Méditerranéen -

Pain de Gênes pistache et crème chocolat blanc cardamome

Par Lucas du Méridio



Ingrédients

150g de poudre de pistache
180g de sucre
150g de beurre
4 œufs
65g de farine
11g de levure chimique
700g de crème liquide
4 feuilles de gélatine (8g)
100g de chocolat blanc
8g de graines de cardamome

Quantité : 4 personnes

Directions

- Dans un cul de poule, blanchir les œufs avec le sucre.
- Ajoutez la poudre de pistache la farine et la levure chimique. Puis le beurre fondu au préalable.
- Chemiser un moule. Après avoir coulé votre appareil, Tapez les bulles d'air.
- Enfournez 15min à 190c
- Dans une casserole faire frémir 500g crème - Conserver 200g aux frais.
- Stopper le feu ajoutez la cardamome grossièrement éclatée. Couvrir la casserole et laissez infuser 10min.
- Passer la crème infuser au chinois et porter de nouveaux la crème à frémissement.
- Faire fondre la gélatine.
- L'incorporez immédiatement au chocolat blanc pour le faire fondre.
- Pour finir incorporez les 200g de crème restante.
- Conserver aux frais 1h minimum.
- Au moment de servir monter la crème au batteur.