

La Revue Culinaire



LE MAGAZINE
DES CUISINIERS
DE FRANCE

Paris, *Profiterole Chérie*
Philippe Urraca
La passion grand
angle du métier

Paris, Le Quai d'Orsay
Thierry Charrier
Perpétuer le service
à la française

MOF
Virginie Basselot
Christophe Raoux
Itinéraire et triomphe
de deux MOF2015

Chédeville
Charcutier de famille

Toulouse, *Michel Sarran*

Michel Sarran
Cuisinier gascon et urbain



MCF
2015
Gilles Bourlet

Digne Bourlet
L'ÉCOLE DE LA PÂTISSERIE
CHATELAIN



Oursins frais et coques juste ouvertes, purée légère de fenouil, citron vert et clémentine

Siphon

300 g de langues d'oursins
300 g de crème liquide
75 g de jus d'oursin
9 g de blanc en poudre
2 feuilles de gélatine
50 g de jus de citron

Vinaigrette huile d'olive-citron
500 g de purée de fenouil
200 g de crème montée
3 feuilles de gélatine
Dans une assiette, disposez 40 g de bulot et 70 g de bavaroise.

Zeste de citron vert
Dans une assiette creuse, disposez 40 g de brunoise de bulot, puis versez 70 g de bavaroise, faites prendre au frais.
Coulez les 10 g de gelée et laissez la prendre au frais.

Disposez les langues d'oursins et de coques, les pluches d'aneth et d'oxalis puis les suprêmes de clémentine et de citron vert autour de l'assiette.

Au milieu, faites une belle boule de mousse d'oursin puis déposez du zeste de citron vert.

Gelé

Jus de coques filtré collé à 6 feuilles au litre
10 g de gelée par assiette

Finition

6 langues d'oursins selon la taille
12 langues de coques
5 oxalis pourpres
Pluche d'aneth
10 suprêmes de citron vert (petits morceaux)
10 suprêmes de clémentine (petits morceaux)

Bavaroise

40 g de bulot par assiette



Turbot meunier sauce béarnaise, tomates mi-confites et ruban de pomme de terre au poivre de Kampot

Recette pour 4 personnes

1 turbot de 2 kg
Beurre
Sel, poivre
Levez le turbot et coupez des portions de 130 g que vous ferez cuire façon meunière.

Sauce béarnaise

200 g de vinaigre blanc
200 g de vin blanc
20 g d'estragon en branche
5 g de poivre noir
60 g d'estragon
500 g de beurre clarifié
6 jaunes d'œufs
100 g de fumet de poisson
Montez une sauce béarnaise

classique, détendez-la avec le fumet de poisson.

Tomates mi-confites et fumées

8 tomates olivettes
Huile d'olive
Ail
Thym
Sel, poivre
Sucre glace
Mondez les tomates et taillez-les en deux ; assaisonnez-les et disposez-les sur des plaques à four, puis faites les cuire 2 h à 85 °C.
Ensuite, faites les fumer pendant 2 h. Taillez-les en dés et rectifiez l'assaisonnement, puis faites les tiédir au moment de servir.

Coulis d'estragon

1 botte d'estragon
Huile d'olive
Faites cuire l'estragon 5 min dans l'eau bouillante bien salée, égouttez-le et mixez-le avec de huile d'olive et un peu de glace.

Ruban de pomme de terre

Pomme de terre Agria
Beurre clarifié
Passez la pomme de terre à la dérouleuse, taillez des bandes de 1,5 cm de large, rincez-les sous l'eau froide, roulez-les autour d'un tube beurré. Faites cuire la pomme de terre au four à 160 °C pendant 6 min.