

TOQUES & SAVEURS D'OPALE

AU TOUQUET-PARIS-PLAGE





Édito

Ce 3ème numéro de Toques et Saveurs d'Opale au Touquet-Paris-Plage est le guide indispensable des gourmands et gourmets : les recettes dont chefs et commerçants touquettois nous donnent ici les secrets, sauront éveiller les papilles de chacun.

Notre station a la chance de compter de nombreux établissements de qualité qui font notre fierté et participent à son attractivité. La gastronomie, symbole de convivialité, sait rassembler autour d'une bonne table, les familles, les amis...

Ce sont des moments essentiels que nous avons toujours plaisir à partager.

Avec ce guide, qui met à l'honneur notre destination du Touquet-Paris-Plage et fait la promotion de toute la Côte d'Opale, laissez-vous séduire par les recettes et retrouvez toutes les saveurs de notre territoire, partagé entre terres et mer, et dont les produits du terroir subliment chacun de ces plats.

Excellente dégustation !

Daniel Fasquelle
Maire du Touquet-Paris-Plage

"Guide de recettes édité par l'office de commerce en partenariat avec les commerçants et restaurateurs du Touquet-Paris-Plage"

Crédits photos : B. Lhomme - Tous droits réservés, Commerçants et restaurateurs partenaires
Conception-rédaction : Agence OPALE&CO et l'Office de Commerce du Touquet-Paris-Plage, Pôle Promotion et communication et les Commerçants et restaurateurs partenaires
Impression : Nord'imprim - 1000 exemplaires | Dec. 2020 - Touquet Tourisme - Siret N°44169108600017

Recettes proposées par nos chefs et commerçants touquettois

Entrées

- 4 Marbré de Lucullus de Valenciennes et soupçons de mangue ❄️
- 5 Huîtres chaudes au Champagne ✦
- 6 Foie gras maison
- 7 Saumon gravlax ✨
(saumon frais mariné à l'aneth)
- 8 Nuggets de ris de veau, crème truffée
- 9 Brouet de Coquilles Saint-Jacques

Plats

- 10 Plateau de fruits de mer et sa mayonnaise maison
- 11 Saint-Jacques, potimarron, châtaignes et noisettes
- 12 Rôti de Lotte aux Morilles
- 13 Pavé de Saumon, étuvée de choux à la saucisse de Morteau
- 14 Magret de canard poêlé au foie gras chaud, choux pak choï et carottes, pommes rôties
- 15 Suprême de chapon cuit basse température et gratin de butternut ✨

- 16 Risotto truffe
- 17 Ris de Veau, ail fumé et citron vert
- 18 Coquelet en gigogne jus au tamarin et chipotle, confit de coing, champignons des bois
- 19 Filet de Bœuf Rossini
- 20 Pâtes à la truffe façon Rtt
- 21 Pizza " La Côte d'Opale "
- 22 & 23 Magret de Canard en deux services
- 24 Croque dinde cheddar à la truffe, sauce cumberland et potage brocolis stilton
- 25 Burger au Cheddar Truffé
- 26 Berthoud
- 27 Saint -Marcellin en crumble de fruits secs

Desserts

- 28 Tuiles aux amandes
- 29 Oreo Truffle Balls
- 30 Fondant au Chocolat
- 31 Bûche de Noël, vanille, fruits exotiques, coco
- 32 Carpaccio de kaki, sirop à la cannelle, mousse passion et sorbet limoncello
- 33 Pain perdu brioché
- 34 Bûche de nougat glacé aux fruits confits

Marbré de Lucullus de Valenciennes et soupçons de mangue



Chef : Flo
Niveau débutant



**Accord mets/vin : recommandé par
le Chais**

Chaume 1^{er} Cru, les Aunis 2013

Ingredients pour 4 pers

- 180 g de Lucullus de Valenciennes
- 1 trait de vinaigre à la pulpe de mangue

1 Salade de votre choix

- 1 cs de vinaigre balsamique blanc
- 1 cs d'huile d'olive picholine AOP de Nîmes
- 1 cs d'huile vierge de noix
- 1 pincée de Fleur de sel de l'île de Ré
- 1 pincée de poivre des dames

Etapes de la recette

La recette de « Flo »

Le Lucullus de Valenciennes est un "mille-feuille" de fines tranches de langue de bœuf fumé et de foie gras.

Cette composition a pris le nom de Lucullus de Valenciennes en 1930 en hommage à un riche général romain dont les festins somptueux sont restés célèbres.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

La Fine Epicerie
105 rue de Metz, tél. 03 21 06 42 15



Huîtres chaudes au Champagne



Chef : M. Vanpoeringhe
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par
la Cave Touquettoise

Champagne Larmandier-Bernier latitude

Ingredients pour 6 pers

- 6 huîtres
- 1/2 citron
- 16 cl de Champagne
- 75 g beurre
- Échalote
- 16 cl crème
- Persil
- Sel, poivre

Étapes de la recette

Ouvrir les huîtres, les pocher dans leur eau pendant 1 min, égoutter et récupérer le jus de cuisson.

Faire suer les échalotes dans le beurre. Mouillez avec le Champagne et le jus de cuisson des huîtres filtré.

Faire réduire de moitié, poivrer sans saler. Ajouter 1 dl de crème fraîche, faire réduire légèrement.

Replacer les huîtres dans les coquilles, recouvrir de sauce.

Ajouter du persil à l'envoi.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

L'Enduro Plage
Bd Thierry Sabine, tél. 03 21 05 69 14



Foie gras maison



Chef : Pierre-Henri Gosset
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais
Coteaux de l'Aubance domaine Montgilet 2017 (Loire blanc)

Ingrédients pour 4 pers

- 1 lobe de foie gras de canard de 1kg (Label Rouge, Périgord du Sud-Ouest), si possible déveiné
- 20 cl de vin blanc sucré, Cognac
- Sel et poivre

Étapes de la recette

Prendre un lobe de foie gras, pas trop gras. Sortir le lobé 1 heure avant du réfrigérateur. Si pas déveiné, utiliser un couteau à pointe fine. Étaler une face et l'autre face du lobe sur une plaque. Assaisonner de sel et de poivre (gros grains si possible). Au pouce, mettre du vin blanc sucré ou Cognac ou autres. Filmer le lobe et laisser au réfrigérateur 24 h.

Le sortir 1 h avant du réfrigérateur, mettre en terrine une face, et retourner l'autre face du lobe sur le lobe. Bien écraser. Mettre au bain-marie, dans un four chauffé à 90° pendant 1 h, sans couvercle. Sortir la terrine, retirer le surplus de gras et laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur à nouveau pendant 24 h. Poivrer aux gros grains avant de le servir.

Gelée de Gewurztraminer

Verser la bouteille de Gewurztraminer dans une casserole, ajouter 700 g de sucre. Faire réduire. Enlever les impuretés si besoin. Servir tranché avec des toasts.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

L'Espadrille
72 rue de Londres, tél. 09 63 53 81 77



Saumon gravlax (saumon frais mariné à l'aneth)



Estelle Forget



Accord mets/vin : recommandé par le Chais

Chinon blanc (Loire) 2018 Wilfried Rousse

Ingédients pour 6 pers

- 1 kg de filet de saumon désarêté
- 50 g de gros sel
- 50 g de sucre
- poivre blanc en grain
- 2 bottes d'aneth

Etapes de la recette

* Hacher l'aneth. Concasser quelques grains de poivre, bien mélanger le sel, le sucre, l'aneth et le poivre.

Essuyer le saumon côté chair et ajouter le mélange aromatisé en le répartissant bien sur tout le filet.

Laisser mariner 48 h, et vider l'eau rendue toutes les 8 h-10 h.

Avant de servir, vider l'eau puis éponger la peau du saumon avec du papier absorbant. Le mettre au congélateur pendant 1h environ pour le raffermir et faciliter la découpe.

Glisser une lame de couteau entre la peau et la chair pour décoller le filet de sa peau. La marinade laisse une couche d'aneth sur le haut du saumon, découper de fines tranches (environ 1 cm d'épaisseur) en laissant la couche d'aneth sur le haut.

**TOQUES &
SAVEURS D'OPALE**

Perard
67 rue de Metz, tél. 03 21 05 13 33



Nuggets de ris de veau, crème truffée



Chef : Faustine Vieville
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé
par le Chais

Sancerre Rouge "La Jouline" 2016 Dominique Roger

Ingrédients pour 4 pers

Ris de veau

- 350 g de ris de veau cœur
- Fleur de sel, poivre 5 baies
- 5 tranches de pain d'épices
- 200 g de corn flakes non sucrées
- 3 blancs d'œufs, 100 g de farine

Crème truffée

- 300 g mascarpone
- 200 g crème liquide
- 20 g de truffe fraîche ou de purée de truffe fleur de sel, poivre 5 baies piment d'Espelette
- Réduction de vin chaud
- 30 cl de vin chaud (de l'impasse)
- 1 tranche pain épice
- 1 cs de miel

Etapes de la recette

Ris de veau

Rincer les ris de veau, les placer dans une casserole d'eau froide jusqu'à ébullition puis les débarrasser dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Les nettoyer en retirant la pellicule translucide. Détailler ensuite en morceaux d'environ 40 g. Préparer la panure en disposant dans 3 bols la farine, les blancs d'œufs assaisonnés de sel et de poivre (vous pouvez aussi y rajouter des épices ou des zestes

d'agrumes) et d'un mélange de corn flakes et pain d'épices (préalablement séché au four à 160° pendant 15 mn puis écrasé). Paner les ris de veau une seule fois en vérifiant qu'il n'y ait pas de trou et frire à 160° pendant environ 5 mn.

Crème truffée

Dans une casserole, placer la crème liquide et le mascarpone à chauffer. Laisser réduire et assaisonner. Ajouter la truffe fraîche râpée finement (ou la purée) et laisser reposer au moins 30 mn pour laisser infuser.

Réduction vin chaud

Placer dans une petite casserole, le vin chaud du miel et la tranche de pain d'épices. Laisser réduire à feu doux jusqu'à obtention d'une sauce sirupeuse.

Dressage

Réchauffer la crème truffée et la placer dans un bol. Râper quelques tranches de truffe dessus. Disposer les nuggets dans un cornet en papier et la réduction de vin chaud dans un petit pot.

Astuce :

Y ajouter une petite quenelle de moutarde à l'ancienne...
Dégustez avec les doigts, bon appétit

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

L'Atelier Ephémère
1 rue Saint-Jean, tél. 03 21 05 38 42



Brouet de Coquilles Saint-Jacques



Chef : Guy Delmotte
Niveau débutant



Accord mets/vin : sélectionné par le Chais
Sancerre Blanc Domaine de Rome 2018 (Loire)
Hervé Baudry

Ingédients pour 2 pers

- 5 pièces de coquilles Saint-Jacques
- 10 cl de crème liquide 30% mg
- 10 cl de fumet de poisson maison ou industriel
- 5 cl de Crémant de Loire ou vin blanc sec
- 1 tomate coupée en mirepoix
- 4 feuilles d'épinards frais blanchis
- sel, poivre

Etapes de la recette

- Escaloper les coquilles Saint-Jacques chacune en trois rondelles.
- Dans un sautoir, verser la crème liquide, le fumet, le crémant, saler et poivrer.
- Attendre d'avoir un frémissement, verser les coquilles dans le sautoir.
- Poser les coquilles, dans une assiette creuse de préférence.
- Déposer dans le sautoir, les feuilles d'épinards 30 sec, les dresser dans l'assiette.
- Mixer la sauce dans le sautoir, vérifier l'assaisonnement.
- Verser la sauce dans l'assiette, ajouter les dés de tomates crues.
- Servir accompagné d'un peu de riz.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Le Flavio
1-2 avenue du Verger, tél. 03 21 05 10 22



Plateau de fruits de mer et sa mayonnaise maison



Chef : Frédéric Goulois
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais

Vin de France La Bretonnière Jacky Blot

Ingédients pour 2 pers

- Plateau de la Criée à la demande
- 2 douzaines de fines de Claire n°2
 - 12 bouquets Bio
 - 2 pièces de Homard du Cap gris-nez

Pour la mayonnaise

- 1 jaune d'œuf
- 1cc de moutarde
- 50 cl d'huile de tournesol, sel, poivre

Etapes de la recette

Dans un bol, mélanger un jaune d'œuf, avec une cuillère à café de moutarde. Saler et poivrer, laisser reposer 5 min. Puis ajouter au fur et à mesure l'huile de tournesol tout en battant en continu avec le fouet.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

La Criée
Halles du Marché couvert, tél. 03 21 06 16 06



Saint-Jacques, potimarron, châtaignes et noisettes



Chef : Thomas Deligne
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé par la Cave Touquettoise
Bourgogne - ladoix blanc 2019 domaine d'ardhuy

Ingédients pour 2 pers

- 12 belles noix de Saint-Jacques
- 1 potimarron, 100 g de beurre demi-sel
- Crème fraîche, 100 g de crème épaisse 35% mg

Croûte

- 100 g de beurre, 50 g de châtaignes cuites
- 50 g de chapelure, 30 g de poudre de noisettes
- 1 jaune d'œuf, sel, poivre

Décor

- 2 châtaignes crues
- 12 noisettes fraîches
- Tagètes
- 3 cl d'huile de noisettes

Etapes de la recette

Crème de potimarron

Éplucher et vider le potimarron puis tailler en cubes grossiers. Cuire dans une eau salée pendant 15 mn environ, égoutter puis au blender, mixer avec 100 g de beurre et 100 g de crème. Assaisonner et réserver au chaud.

Croûte Châtaigne Noisette

Mixer les éléments dans l'ordre Beurre pommade, châtaignes, chapelure, poudre de noisettes, sel, poivre et jaune d'œuf en dernier. Étaler entre deux feuilles de cuisson et réserver au frais

Décor

Couper les noisettes fraîches en deux et les torrifier légèrement à la poêle, réserver.
Tailler de fines lamelles de châtaignes crues et réserver.
Au dernier moment, réchauffer tout doucement la crème de potimarrons, tailler des disques de la taille de la Saint-Jacques de la croûte, cuire les Saint-Jacques à la poêle au beurre moussant 30 sec de chaque côté, assaisonner de sel et de poivre, puis déposer la croûte dessus. Faire colorer à la salamandre ou sous le grill du four.
Dressage : disposer au centre d'une grande assiette creuse la crème, sur le tour les Saint-Jacques puis au centre les châtaignes et noisettes.
Terminer avec une pluche de Tagète et un trait d'huile de noisette

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Le Grand Hôtel Le Touquet
(Le Boko Baya), tél. 03 21 06 88 88



Rôti de Lotte aux Morilles



Chef : Jean-Marc Carelle
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé par le Chais
Meursault Domaine Berthelemot 2016 (Bourgogne) blanc

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

L'Escale
Aéroport, tél. 03 21 05 23 22

Ingrédients pour 2 pers

- 400 g de queue de lotte
- 1 échalote, 1cl de porto rouge
- 3 dl de fond de veau
- 1 cs de bouillon de volaille
- 50 g de morilles déshydratées
- 2 cl de crème fraîche liquide 45% mg

Légumes

- 1 navet, 1 carotte, 1/2 betterave Crapeaudine
- 1/2 courgette
- 1 cs de farine de blé ou farine de coco

Etapes de la recette

Commencer par réhydrater les morilles, en les mettant à tremper dans l'eau pendant 1 h. Précuire la betterave au four sur un lit de gros sel à 180°, puis l'éplucher, la couper en rondelles, la snacker et réserver. Précuire les légumes, à la vapeur, puis les glacer à la poêle avec une cuillère à soupe de bouillon de volaille, et un peu de beurre.

Préparer la sauce

Ciseler une échalote, et la faire revenir dans une Russe (petite casserole à bords hauts), sans coloration, ajouter les morilles égouttées. Déglacer au porto, ajouter le fond de veau, et la crème fraîche, réduire à feu doux pendant 20 mn, saler et poivrer, réserver la sauce. Fariner légèrement la lotte, puis la saisir 4 mn à la poêle avec ¼ d'huile d'olive et 1 grosse noisette de beurre, en l'arrosant constamment. Puis la mettre en four 15 mn à 180°. Dresser les légumes, la lotte puis arroser avec la sauce.

Pavé de Saumon, étuvée de choux à la saucisse de Morteau



Chef : Mathieu Duquesnoy
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé
par la Cave Touquettoise

Alsace - Domaine Loew Riesling "Le Clos Des Frères" 2018

Ingédients pour 2 pers

- 2 pavés de saumon label rouge
- 1 saucisse de Morteau
- 1 chou frisé
- 1 échalote, 30 cl de bouillon de volaille
- Sel, poivre

* Étapes de la recette

Laver et émincer le chou frisé en fines lamelles d'environ 5 mm. Tailler en petits dés 1/2 saucisse de Morteau cuite.

Dans une cocotte, faire revenir au beurre, une échalote ciselée, ajouter la saucisse de Morteau et le chou.

Ajouter un demi-cube de bouillon et un demi-verre d'eau, assaisonner, couvrir et laisser cuire doucement 20 mn.

Retirer la peau des pavés de saumon, les assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre du moulin. Poser les morceaux de saumon dans la cocotte directement sur le chou. Couvrir la cocotte et laisser cuire 10 mn. Servir directement la cocotte sur la table avec une sauce Béarnaise ou un beurre blanc.

TOQUES & Le Jardin
SAVEURS D'OPALE Place de l'Hermitage, tél. 03 21 05 16 34

Magret de canard poêlé au foie gras chaud, choux pak choï et carottes, pommes rôties



Chef : Joris Lassalle
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais
Faugères "Les raisins de la colère" 2015
La Tour Penedesses

Ingédients pour 4 pers

- 2 escalopes crues de 60 à 80 g de foie gras
- 1 magret de canard
- 1 carotte, 1 chou pak choï
- 300 g de beurre demi-sel
- 10 cl de glace de viande
- 10 cl sauce soja, 10cl de vinaigre balsamique
- 2 branches de thym, 3 feuilles de laurier
- 30 g de girolles
- 200 g de pommes de terre grenailles
- 1 cs d'huile de colza, 3 gousses d'ail
- 1 cs de noisettes, 1 échalote, sel, poivre

Etapes de la recette

Préparation des légumes

Eplucher l'ail dégermé et l'écraser.
Laver les grenailles.
Sur une plaque allant au four, ajouter les pommes de terre, huile de colza, sel, poivre, laurier et branche de thym, gousses d'ail écrasées et enfourner les pommes de terre à 180° pendant 30 mn.

Les carottes

Éplucher, laver les carottes, les cuire à l'anglaise (eau bouillante salée), une fois les carottes cuites, les détailler selon votre convenance, les faire suer au beurre selon coloration, puis assaisonner.

Les girolles

Nettoyer les girolles, puis les faire suer avec coloration au beurre puis les assaisonner.

Le chou pak choï

Cuire à l'anglaise le chou entier, 8 mn à l'eau salée, le rafraîchir avec une glaçante après cuisson. Prélever ses feuilles une à une.

Le magret de canard

Dégraissier le magret de canard. Dans une poêle chaude sans ajout de matières grasses, le déposer côté gras en premier. L'assaisonner en cours de cuisson, le retourner et finir la cuisson au four selon votre convenance.

Le foie gras

Détailler des escalopes de foie gras, même procédé, poêle chaude sans ajout de matières grasses, une fois la face colorée, retourner l'escalope de foie gras puis finir la cuisson au four 4 min à 180° pour une escalope d'environ 60 à 80 g.

La sauce soja / balsamique

Dans une casserole, faire réduire le vinaigre balsamique, la sauce soja salée, la glace de viande, avec 1 échalote, monter au beurre froid le liquide réduit afin d'obtenir une sauce sirupeuse.

Dresser les éléments chauds à l'intérieur d'une cocotte selon vos envies, parsemer de noisettes torréfiées.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Les Petites Cocottes
91 rue de Paris, tél. 03 21 05 39 11



Suprême de chapon cuit basse température et gratin de butternut



Étapes de la recette

La ballotine de chapon

Réaliser la farce en réunissant la chair à saucisse, les cèpes coupés en lamelles, l'échalote finement ciselée et la tranche de pain de mie préalablement imbibée de lait. Confectionner des petites ballotines avec 80 g de farce au centre du suprême. Bien serrer dans du film alimentaire. Mettre sous vide les ballotines de chapon. Cuire dans un four vapeur à 65° jusqu'à ce que la température atteigne à cœur 60°. Vérifier avec une sonde. Une fois la cuisson des ballotines terminée, faire dorer dans une poêle avec un beurre noisette afin de leur donner une jolie couleur.

Le gratin de courge butternut

Éplucher puis hacher l'oignon. Dans une poêle chauffer l'huile d'olive puis faire revenir l'oignon pendant 3 mn. Ajouter la chair de butternut coupée en morceaux, puis faire revenir 15 mn. Ensuite, ajouter la crème, le sel et le poivre, remuer et laisser revenir 2 mn. Verser le tout dans un plat à gratin, puis parsemer de parmesan râpé et enfourner 20 mn à 200°.

La sauce aux cèpes

Faire suer l'oignon ciselé, ajouter les cèpes entiers, mouiller avec le jus de volaille. Ajouter la crème épaisse, porter à ébullition, puis mixer le tout, pour avoir une sauce bien lisse, passer au chinois.



Chef : Alexis Saint-Georges
Niveau averti



**Accord mets/vin : recommandé
par la Cave Touquettoise**

*Bourgogne Côte d'Or, pinot noir,
Sylvain Dussort 2018*

Ingédients pour 6 pers

- 6 suprêmes de chapon
- 500 g de chair à saucisse
- 250 g de cèpes
- 1 tranche de pain de mie
- 1 échalote, sel, poivre
- 30 g de beurre

Gratin de courge butternut

- 600 g de chair de courge butternut
- 1 oignon
- 1 cs d'huile d'olive
- 200 g de crème fraîche allégée à 5%
- 40 g de parmesan râpé
- Sel, poivre

Sauce aux cèpes

- 30 g d'oignon ciselé
- 100 g de cèpes
- 400 g de crème liquide 35%mg
- 30 cl de jus de volaille
- Sel, poivre

**TOQUES &
SAVEURS D'OPALE**

La Royale
53 rue Saint Jean, tél. 03 21 05 15 11

Risotto truffe



Chef : Fred Blateau
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé par
la Cave Touquettoise

Sicile - nero d'avola 2018 feudo arancio

Ingredients pour 6 pers

- 500 g de riz à risotto (carnaroli)
- 200 g de crème de truffe
- 10 cl d'huile d'olive à la truffe
- 18 tranches de jambon de Parme
- Une mozzarella di Bufala
- Mâche, Perle de poivrons
- 100 g de Polenta

Etapes de la recette

Risotto

Faire revenir le riz dans l'huile d'olive à la truffe (nacer le riz). Déglacer au vin blanc sec, et mouiller le riz jusqu'à ce qu'il soit ferme à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Verser les 200 g de crème de truffe, 1 à 2 cuillère de parmesan en copeaux, une cuillère à soupe de crème fraîche et sur le dessus au moment de servir, les perles de poivrons.

La Polenta

Faire bouillir de l'eau salée, verser la polenta et remuer pendant 5 mn en évitant les grumeaux. Servir avec quelques tranches de jambon de Parme et la mozzarella di Bufala, et quelques feuilles de mâche.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Italina
79 rue de Metz, tél. 03 21 05 67 41



Ris de Veau, ail fumé et citron vert



Etapes de la recette

La veille, faire dégorger les ris de veau. Les placer dans une cocotte, les recouvrir d'eau glacée et d'un trait de vinaigre.

Laisser tremper minimum 3 h, l'idéal étant 12 h.

À l'issue de ce trempage, sortir les ris de veau, les rincer sous l'eau.

Rincer la cocotte, puis y disposer à nouveau les ris de veau.

Couvrir complètement les ris de veau avec le lait entier.

Ajouter le sel de Guérande, 1 tête d'ail coupée en deux dans la longueur, le thym, le romarin et le laurier.

Placer la cocotte sur un feu vif et porter à ébullition. Maintenir l'ébullition, 2 à 3 mn (ce temps est indicatif et peut varier selon la taille et le poids des ris de veau, l'important est qu'ils restent très moelleux).

Les sortir du lait, et les plonger dans l'eau glacée.

Retirer maintenant toutes les parties grasses, la membrane ainsi que les vaisseaux. Placer les ris de veau sous presse. Dans un grand plat, disposer les ris, puis une assiette avec du poids (boîte de conserve, casserole) sur les ris de veau.

Le jour même, éplucher une tête d'ail et disposer les gousses dans une casserole avec de l'eau froide, porter à ébullition, égoutter. Répéter l'opération 4 fois à feu doux.

Faire clarifier la crème et 2 gousses d'ail fumé, ainsi que l'ail blanchi.

Faire infuser 40 mn à feu très doux.

Mixer au mixeur plongeant, aucun morceau d'ail ne doit rester. Ajuster l'assaisonnement.

Dans une poêle haute, faire chauffer une bonne quantité d'huile (environ 4 cm).

Lorsque l'huile est chaude (environ 140/150° si vous avez une sonde).

Plonger les ris de veau, et les colorer sur chaque face jusqu'à obtenir une jolie coloration marron clair.

Les sortir de l'huile et les poser sur un papier absorbant pour éliminer l'excédent d'huile. Saler et poivrer (au moulin c'est mieux).

Dans une assiette, disposer une louche de sauce à l'ail puis poser les ris de veau au centre de la sauce.

À l'aide d'une râpe fine, disposer les zestes de citron vert sur les ris de veau.

Accompagner d'un crémeux de panais et d'une poêlée de choux de Bruxelles.



Chef : Guillaume Fleury
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé
par la Cave Touquettoise

Languedoc - Saint Chinian blanc "Montmajou" 2018
Domaine les Éminades

Ingédients pour 4 pers

- 1/2 kg de cœur de ris de veau
- 1 l de lait entier, 50 cl de crème liquide 35% mg
- 1 cs rase de sel de Guérande
- 2 têtes d'ail blanc ou rosé, 2 gousses d'ail fumé
- 1 branche de thym, 1 branche de romarin
- 1 feuille de laurier
- 1 cs d'huile de pépin de raisin
- 2 citrons verts non traités

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

La Dune aux Loups
214 Av. de la Dune aux Loups, tél. 03 21 05 42 54

Coquelet en gigogne jus au tamarin et chipotle, confit de coing, champignons des bois



- 100 g de pâte à tamarin
- 2 bottes de ciboulette, 1 botte de cerfeuil
- 150 g de crème liquide 35% mg
- 50 g de beurre demi-sel, 2 blancs d'œuf
- Sel, poivre, piment d'Espelette
- Papier film alimentaire, ficelle de cuisine

Étapes de la recette

Désosser les coquelets par le dos. Réaliser la farce mousseline de dinde. Au préalable, placer au congélateur la cuve de votre robot. Dans la cuve de votre robot, réunir le filet de dinde découpé en morceaux moyens, mixer une première fois puis ajouter le blanc d'œuf, mixer à nouveau pour obtenir une farce homogène, verser la crème liquide et terminer la farce assaisonnée de poivre du moulin, sel fin et piment d'Espelette. Débarrasser la farce dans une poche. Découper votre filet de canard. Supprimer la peau de votre filet, dénervé. Dans les sens de la longueur de votre filet, tailler 4 bandes de 1 cm de large sur toute la longueur de celui-ci. Réserver la viande de côté. Découper la viande restante et la réserver au frais.

Farcir les coquelets

Étaler ouverts les coquelets, les assaisonner, placer au centre au niveau de la colonne vertébrale le morceau de filet de canard assaisonné. Recouvrir le tout de votre farce mousseline de dinde. Les refermer soigneusement en leur donnant leur forme naturelle, les ficeler puis les rouler dans du papier film en faisant des nœuds à chaque extrémité.

Cuisson des coquelets

Porter à ébullition une grande casserole d'eau, plonger vos coquelets dans l'eau bouillante, placer un élément lourd dessus afin de les maintenir immergés, laisser frémir 5 mn puis éteindre le feu laisser immerger jusqu'à complet refroidissement. Une fois refroidis les débarrasser sur une grille. Avant de les servir, les faire rôtir au beurre avant de les découper en deux.

Réalisation du jus de cuisson

Découper les carcasses de coquelets, les faire colorer au four, débarrasser les carcasses dans une casserole, dégraisser et déglacer votre plaque puis laisser cuire le jus pendant 1h. Suer un oignon émincé, ajouter la pâte de tamarin, le piment chipotle, singer légèrement puis mouiller avec votre jus de carcasse, laisser réduire, lier à la maïzena, assaisonner puis passer votre jus au chinois et monter au beurre.



Chef : Julien Szyndler
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé par le Chais

Saumur Champigny "La Marginale" 2016
Thierry Germain

Ingédients pour 4 pers

- 2 coquelets, 1 filet de canard
- 150 g de filet de dinde
- 100 g de pleurotes, 100 g de girolles, 4 cèpes
- 8 topinambours, 2 kakis, 1 oignon
- 5 g de piment chipotle

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Le Mezquité
70 rue de Paris, tél. 03 21 05 89 27



Filet de Bœuf Rossini



Chef : Grégory Delabroy
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par la Cave Touquettoise
Bordeaux - Lalande de Pomerol 2015 - château la croix des moines

Ingédients pour 4 pers

- 8 escalopes de foie gras
- 2 pièces de filet de bœuf (300 g pièce)
- Huile d'olive, 100 g de beurre environ
- 1 grappe de groseilles
- 5 grosses patates douces
- 3 grosses pommes de terre pour purée
- Crème liquide, ciboulette
- 1 œuf, sel, poivre



Étapes de la recette

Préparation de la purée de patates douces

Éplucher les pommes de terre et les patates douces. Laver celles-ci puis les mettre dans une cocotte d'eau salée. Les cuire pendant environ 45 mn et les égoutter dans un saladier. Écraser les pommes de terre et les patates douces à l'aide d'un presse purée. Ajouter 1 œuf et 20 g de beurre, saler et poivrer.

Préparation des filets de bœuf

Faire dorer chaque côté des filets de bœuf dans une poêle avec un peu d'huile et une noisette de beurre. Saler et poivrer. Préchauffer votre four à 180°. Mettre les filets de bœuf dans le four chaud pendant 7 mn.

Préparation de la sauce

Dans une petite casserole faire fondre 5 à 6 escalopes de foie gras, ajouter un peu de crème. Saler et poivrer. Mixer le tout et épaissir si besoin avec un peu de roux. (*préparation du roux : 50 g de beurre fondu et ajouter 50 g de farine. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention de la pâte.*)

Préparation des escalopes de foie gras

Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire saisir de chaque côté 2 escalopes de foie gras pendant 20 sec sur chaque face. Saler légèrement.

Dressage de l'assiette

Déposer au centre de l'assiette le filet de bœuf. Poser délicatement l'escalope de foie gras sur le filet de bœuf. Verser la sauce sur le filet de bœuf. À l'aide d'un emporte pièce, ajouter la purée à côté du filet de bœuf, quelques groseilles sur la sauce puis déposer 2 branches de ciboulette sur la purée.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Restaurant du Marché
33-35 rue Jean Monnet, tél. 03 21 05 96 44

Pâtes à la truffe façon Rtt



Chef : Ludovic Courbeville
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais
Billecart Salmon brut sous bois (Champagne)

Ingrédients pour 4 pers

- * 500 g de tagliatelles
- 2 tomates confites
- Copeaux de parmesan
- 1/2 truffe noire d'été
- 250 g de champignons de Paris
- 1 filet d'huile d'olive, 1 noisette de beurre
- 1 échalote, 20 cl de vin blanc, persil ou basilic
- 1/2 pot de mascarpone
- 1/2 pot de crème liquide 30% mg
- Sel de truffes

Étapes de la recette

Faire fondre une noix de beurre avec un filet d'huile d'olive, ajouter l'échalote, la truffe, et les champignons de Paris préalablement coupés en petits morceaux, saler et poivrer dès la coloration, déglacer au vin blanc. Ajouter le mascarpone, la crème liquide, laisser réduire jusqu'à ce que ça nappe la cuillère.
Dans une casserole, faire bouillir de l'eau, plonger les tagliatelles dans l'eau bouillante, les cuire "Al dente". Déposer les pâtes dans une assiette creuse et chaude, recouvrir de la sauce, ajouter des copeaux de parmesan selon votre goût, du persil ou du basilic frais ciselé, deux tomates confites et deux tours de moulin de sel à la truffe.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

RTT
47 rue de Londres, tél. 03 21 90 03 00



Pizza "La Côte d'Opale"



Chef : Michel Lartigue
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé
par le Chais

Pouilly Fuissé "4 Villages" (Bourgogne) blanc
2016 Joseph Burrier

Ingédients pour 1 pers

Pâte à pizza

- 200 g de farine, 20 cl d'eau
- 6 cl d'huile d'olive, 2,5 g de sel
- 76 g de levure boulangère

Pour la garniture

- 4 coquilles Saint-Jacques
- 2 cs de crème fraîche 30% mg
- 100 g de fondue de poireaux
- 10 cl de vin blanc
- Safran, piment d'Espelette
- 30 g de copeaux de parmesan

Étapes de la recette

Mélanger la farine avec l'eau, l'huile d'olive et la levure que l'on a au préalable diluée dans un peu d'eau. Bien malaxer le tout de manière à obtenir une pâte homogène et saler. Étaler la pâte au rouleau.

Émincer le poireau en julienne, le faire suer dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant 20 mn, à feu moyen. Déglacer au vin blanc, crémier et ajouter du safran, réduire le tout. Abaisser la pâte, étaler la fondue de poireau sur la pâte.

Escaloper les noix de Saint-Jacques puis les déposer sur la pizza. Saupoudrer de piment d'Espelette, et des copeaux de parmesan.

Préchauffer le four au maximum.
Puis enfourner à 315° pendant 5 mn.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Le Rialto
69 bis rue de Londres, tél. 03 21 05 14 19

Magret de Canard en deux services



Gravlax de canard, vinaigrette aux brisures de morilles et estragon, nuage de parmesan

Médaille de canard, jus corsé au chocolat et tatin de butternut aux noisettes

Ingrédients pour 2 pers

- 2 gros magrets de canard
- 100 g de gros sel
- 80 g de sucre
- 4 cs d'Armagnac
- 1 cs de mélange de baies et de poivre
- 1 branche de thym
- 10 cl d'huile de noisette
- 1 citron vert
- 1 botte d'estragon
- 80 g de Morilles séchées
- 150 ml de lait entier
- 150 ml de crème liquide
- 50 g de parmesan

Pour les Médailles

- 2 gros navets, 1 butternut
- 100 g de noisettes hachées
- 1 pâte feuilletée
- 50 g de cassonade
- 2 cs de cacao pur, 30 g de chocolat noir amer
- 1 carotte, 2 échalotes, 1 orange
- 4 cl de vinaigre balsamique
- 25 cl de bouillon de canard ou poule
- Sel, poivre, sucre
- 30 g de beurre salé



Chef : Hicham
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé par la Cave Touquettoise
Sud ouest - Cahors "le pur fruit du cause" de Combel-la-Serre 2018

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Le Matisse
68 rue de Metz, tél. 03 21 05 94 81



Étapes de la recette

Tatin de butternut

Préchauffer le four à 180°.

Éplucher et vider la courge (garder les graines à frire pour la décoration). Couper la courge en morceaux de la même taille et assaisonner de sel et poivre.

Préparer un caramel avec la cassonade et un peu d'eau et monter au beurre demi-sel.

Beurrer un moule à tarte puis verser le caramel dans le fond, ajouter les morceaux de courge et finir avec la pâte feuilletée en rabattant les bords. Enfourner la tarte 25 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Laisser reposer avant de démouler. Chemiser les noisettes hachées autour de la tarte puis servir en parts.

Sauce chocolat salée

Couper les échalotes, la carotte, les parures du magret en petits morceaux puis faire saisir le tout dans une casserole jusqu'à coloration.

Ajouter le sel, poivre, le sucre et déglacer avec le vinaigre balsamique. Ajouter le cacao et le jus d'orange et faire revenir délicatement, ensuite mouiller avec le bouillon et laisser réduire à feu moyen.

Lier la sauce avec le chocolat noir puis rectifier l'assaisonnement et la consistance.

Médallions de canard

Parer les magrets, et couper légèrement les extrémités, puis inciser la peau et le couper en 2 dans la longueur (garder les parures pour la sauce).

Cuire les magrets côté peau pour bien dégraisser et colorer la peau, ensuite tourner côté chair.

Ajouter une noisette de beurre et arroser les magrets sans cesse à feu doux. Arrêter la cuisson dès que les magrets sont « rosés » et laisser reposer, avant de les couper.

Tailler des médaillons d'un centimètre et dresser chaud, avec la tatin et le jus au chocolat.

Décorer les assiettes selon vos goûts et votre inspiration.



Croque dinde cheddar à la truffe, sauce cumberland et potage brocolis Stilton ✨



Chef : Arthur Duhamel
Niveau Débutant



Accord mets/vin : recommandé par la Cave Touquettoise
Loire - IGP urfé domaine Serol "de butte en blanc" 2019

Ingédients pour 2 pers ✨

Croque

- 4 tranches de pain de mie
- 1 escalope de dinde pochée au bouillon ✨
- 100 g de cheddar à la truffe ✨
- Sauce cumberland ou cranberries

Potage

- 1 bouquet de brocolis
- 2 oignons ✨
- 1 pomme de terre
- 1 l de bouillon de poule
- 200 g de Stilton*
- Crème fraîche
- Sel, poivre

**Stilton (fromage anglais servi uniquement à Noël)*

Etapes de la recette

Le croque

Dans une tranche de pain de mie, disposer des petits morceaux d'escalope de dinde revenus quelques minutes à la poêle dans de la matière grasse, ajouter une tranche de cheddar à la truffe et refermer avec la deuxième tranche de pain de mie.

Rajouter à l'intérieur selon votre convenance, un peu de sauce cumberland ou de cranberries tartinée et/ou a part dans un petit ramequin.

Potage

Faire revenir les oignons émincés dans une poêle avec du beurre. ✨
Ajouter la pomme de terre coupée en morceaux puis le bouillon, laisser cuire 8 mn, ajouter ensuite les brocolis coupés.

Laisser cuire 5 mn

Mixer le tout, puis incorporer le Stilton coupé en petits cubes et la crème fraîche.

Servir très chaud avec un peu de persil frais et des croûtons.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Croque's&Pies
78 rue de Londres, tél. 03 21 06 96 14



Burger au Cheddar Truffé



Chef : Kamrul
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais
Domaine de l'Arjolle Zinfandel

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Le Burger fermier des Enfants Rouges
49 rue de Calais, tél. 03 21 05 27 21

Ingrédients pour 2 pers

- 2 pains à Hamburger à réaliser maison ou à acheter chez votre boulanger
 - 100g de cheddar truffé importé d'Angleterre
 - 2 steaks hachés de race Angus
 - 1 tomate, 2 oignons, 2 feuilles de salades
- sauce maison**
- 1 cs de Ketchup 1 cs de mayonnaise
 - 1 rondelle de courgettes
 - 1 cs de vinaigre de cidre ou de vin
 - Quelques herbes (menthe, basilic...)
 - Graine de moutarde, 1 pincée de Curcuma

Etapes de la recette

Dans un « faitout », faire compoter des oignons émincés pendant 3 heures à feu doux.

Dans une poêle, frou de préférence sur une plancha, faire cuire les steaks selon la cuisson souhaitée.

Couper des rondelles de tomates fraîches.

Couper en deux les pains à hamburgers, y déposer les oignons confits, le steak, recouvrir du cheddar et placer sous la salamandre (ou un toaster) pour faire fondre le fromage.

Une fois le fromage fondu, y déposer la rondelle de tomate, la feuille de salade lavée, et la sauce et remettre la chapeau du pain par-dessus.

Pour la sauce maison

Faire mariner une rondelle de courgette dans le vinaigre, avec des herbes fraîches ciselées, du curcuma, des graines de moutarde, mixer le tout et ajouter cette préparation à un mélange à base de mayonnaise et de ketchup.

Berthoud



Chef : Mickael Pasquier
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais

Chignin Bergeron

Ingredients pour 6 pers

- 500 g de fromage d'Abondance
- 4 cs de Madère
- Beurre
- Deux gousses d'Ail

Etapes de la recette

Dans de petites assiettes à feu dites "à Berthoud", écraser ou froter un peu d'ail. Couper en lamelles du VRAI fromage d'Abondance (fermier c'est encore mieux) indispensable pour son goût particulier, poivrer très légèrement et arroser de Madère. Parsemer de quelques petits morceaux de beurre et mettre à gratiner au four pendant 10 min.

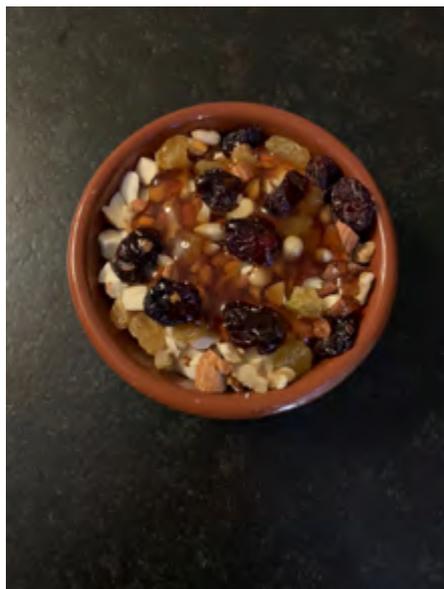
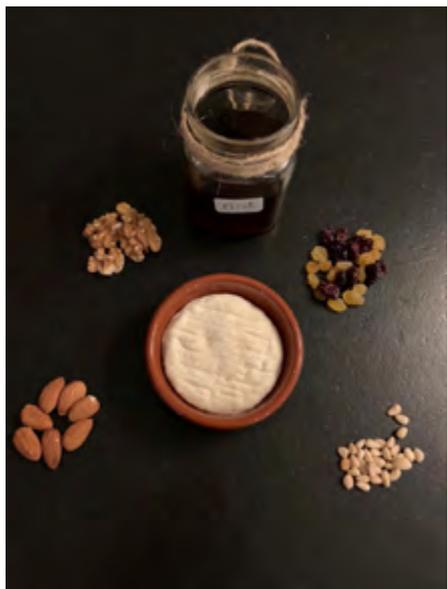
Servir au sortir du four et déguster comme la fondue en piquant, des carrés de pain à la fourchette, avec en accompagnement de pommes de terre cuites à l'eau.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Fromagerie Pasquier
91 rue de Metz, tél. 03 21 86 71 56



Saint-Marcellin en crumble de fruits secs



Chef : Vincent Vermesse
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé
par le Chais

Saint Peray (Rhône) 2017 blanc Jean Luc Colombo

Ingédients pour 1 pers

- 1 Saint-Marcellin dans sa coupelle en grès
- 1 cc de noix concassées
- 1 cc d'amandes concassées
- 1 cc de pignons de pin
- 1 cc de raisins secs
- 1 cc de miel liquide

Étapes de la recette

Sur le fromage, déposer tous les fruits secs, les raisins et recouvrir du miel liquide.

Enfourner 15 mn dans un four préalablement chauffé à 190°.

Déguster aussitôt avec une petite salade verte accompagnée de mouillettes de pain grillé.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Terre de Fromages
118 rue de Metz, tél. 03 21 90 61 59

Tuiles aux amandes



Chef : Charles Fontaine
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais
Vin de France, La Poule aux Œufs d'Or

Ingédients pour 2 pers

- 125 g de sucre
- 125 g d'amandes effilées
- 1 gousse de vanille
- 60 g de blancs d'œuf
- 25 g de beurre
- 20 g de farine

Étapes de la recette

Dans une casserole, faire fondre le beurre et le laisser tiédir.

Mélanger le sucre avec la farine et les amandes. Gratter ½ gousse de vanille et l'ajouter dans ce mélange. Ajouter les blancs d'œuf puis verser le beurre. Filmer et réserver au frais pendant 30 min. Préchauffer le four à 165° (le four doit être bien chaud pour la cuisson). Beurrer votre plaque à pâtisserie. Disposer des petits tas de pâte (5 à 6 / plaque). Utiliser une fourchette que vous tremperez au fur et à mesure dans un bol d'eau pour étaler les tas de pâte. Enfourner pour 10/12 min environ.

Pour Finir, dès la sortie du four, utiliser une spatule très fine ou un grand couteau très fin pour décoller les tuiles, ou un rouleau à pâtisserie.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Opaline
Jardin des Arts, tel. 03 21 81 42 46



Oreo Truffle Balls



Chef : Rudy Parent
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais
Porto Andresen 10 ans blanc

Ingédients pour 4 pers

- 300 g de biscuits Oreo
- 250 g de crème cheese (type fromage Philadelphia)
- 100 g de chocolat au lait

Étapes de la recette

Émietter à la main les biscuits Oréo et les réserver dans un bol.

A l'aide d'une maryse, ajouter la crème cheese. Sur une plaque, recouverte d'un papier cuisson, former 5 petites boules et les placer au congélateur pendant 15 mn.

Pendant ce temps, faire fondre au bain-marie le chocolat blanc.

Ensuite, recouvrir les truffles de chocolat au lait. Les conserver au congélateur

Fondant au Chocolat



Chef : Cédric Lebon
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais
Grenache dans la peau (Maury Sec) Jeff Carrel 2016

Ingédients pour 4 pers

- 1 cs farine
- 70 g de chocolat noir pâtissier
- 2 œufs entiers
- 50 g de sucre
- 40 g de beurre
- 10 cl crème semi-épaisse ou liquide 30% mg

Étapes de la recette

Faire fondre le chocolat, le beurre et un peu de crème dans une casserole. ✕

Dans un récipient ajouter la farine, le sucre et les œufs.

Ajouter le chocolat fondu au bain-marie à la préparation et remuer.

Mettre la préparation dans les moules préalablement beurrés et enfourner dans un four chaud, pendant 10 mn à 180°.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

L'Uzine
80 rue de Londres, tél. 03 21 05 27 27



Bûche de Noël, vanille, fruits exotiques, coco



Chef : Paul Marquant
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé par la Cave Touquettoise
Bordeaux - sauternes 2016 "1^{ères} brumes" du château closiot

Ingédients pour 10 pers

Ganache vanille

- 500 g crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 4 feuilles de gélatine
- 115 g de chocolat blanc (en morceaux)

Biscuit coco

- 24 g de poudre de noisettes
- 80 g de poudre d'amandes
- 100 g de blanc d'œufs (env. 3 œufs)
- 94 g de sucre
- 34 g de noix de coco

Bavaroise Passion

- 250 g de purée de fruits exotiques
- 250 g de crème liquide
- 4 feuilles de gélatine

Croustillant praliné

- 100 g de praliné
- 100 g de chocolat au lait
- 100 g de feuillantine

Spray effet velours spécial cuisine

Étapes de la recette

À faire la veille

Ganache vanille

Faire chauffer la crème avec la vanille dans une casserole. Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Une fois la crème chaude, la verser sur le chocolat blanc. Ajouter la gélatine, mélanger et réserver au frais.

Le jour même

Biscuit Coco

Dans le batteur, battre les blancs d'œufs en neige et ajouter le sucre en trois fois. Une fois les blancs bien fermes, ajouter les poudres de noisettes et d'amandes délicatement.

Étaler l'appareil sur une plaque, saupoudrer de noix de coco. Cuire le biscuit à 180° pendant 15 à 20 mn.

Bavaroise Passion

Une fois la gélatine réhydratée, faire chauffer la purée de fruits exotiques, et y ajouter la gélatine, puis réserver au frais (il faut que le mélange soit tiède pas froid).

Monter la crème liquide et l'incorporer délicatement aux fruits exotiques tiédifiés. Réserver la bavaroise.

Biscuit praliné

Faire fondre le chocolat au lait et le mélanger au praliné et à la feuillantine.

Montage de la bûche

Monter la ganache vanille au batteur et en tapisser un moule à bûche. Ensuite déposer la bavaroise aux fruits exotiques dans ce moule, et réserver au frais.

Sur le biscuit coco, étaler une fine couche de praliné, puis terminer la bûche en déposant le biscuit coco. Congeler la bûche minimum 6 h.

Pour la déco, appliquer un spray effet velours spécial cuisine.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Les 2 Moineaux
12 rue Saint Jean, tél. 03 21 05 09 67



Carpaccio de kaki, sirop à la cannelle, mousse passion et sorbet limoncello



Chef : Mathieu Bancourt
Niveau débutant



**Accord mets/vin : recommandé par
la Cave Touquettoise**

Nardini - acqua di cedro



Ingédients pour 2 pers

- 2 kakis
- 400 ml d'eau, 200 g de sucre semoule
- 1 bâton de cannelle, 100 g de crème liquide
- 100 g de sucre glace, 2 fruits de la passion
- Sorbet Limoncello, 1 cs de miel

Etapas de la recette

Faire un sirop. Dans une casserole, faire bouillir le sucre, l'eau, et le bâton de cannelle.

Porter à ébullition. Laisser refroidir, et réserver au frais pendant 8 h.

Tailler les kakis en fines tranches, en garder 1 pour le tailler en brunoise et caraméliser au miel.

Infuser les tranches de kaki, dans le sirop pendant 24 h.

Monter une chantilly à la crème, avec le sucre glace. Incorporer le jus de passion. Mettre la crème dans une poche avec une douille unie.

Dressage

Disposer les fines tranches de kaki en rosace dans l'assiette, ajouter les cubes de brunoise caramélisés et la mousse passion.

Faire une belle quenelle de sorbet Limoncello. Servir bien frais.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Holiday Inn Resort Le Touquet
Av. du Maréchal Foch, tél. 03 21 06 85 85



Pain perdu brioché



Chef : Jean-Claude Hébras
Niveau débutant



Accord mets/vin : recommandé par le Chais
Ayala Blanc de blancs 2013 (Champagne)

Ingrédients pour 2 pers

- * 4 tranches de brioche
- 2 œufs entiers
- 30 g de beurre, 40 cl de lait
- 2 cs de sucre en poudre

Caramel au beurre salé

- 40 g de beurre salé
- 20 cl de crème liquide
- 30 g d'eau, 100 g de sucre en poudre

Étapes de la recette

Pour réaliser le caramel

Verser l'eau et le sucre dans une casserole.
Attendre que le caramel brunisse.
Ajouter doucement le beurre salé.
Fouetter et ajouter la crème liquide. Réserver.

Pour la brioche perdue

Battre les œufs avec le lait et le sucre.
Plonger les tranches de brioche épaisses dans ce mélange et laisser imbiber 30 sec.
Déposer les tranches dans une poêle avec du beurre, et dorer des deux côtés.

Disposer les tranches dans une assiette, napper de caramel maison et ajouter une boule de glace caramel beurre salé.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

La Chope
136 rue de Metz, tél. 03 21 05 36 72

Bûche de nougat glacé aux fruits confits



Chef pâtissier : Bruno Schmidt
Niveau averti



Accord mets/vin : recommandé
par la Cave Touquettoise
Rhône - Muscat Beaumes de Venise 2019
Domaine de fenouillet

Ingédients pour 6 pers

- 3 blancs d'œufs, 80 g de sucre (2 x 40 g)
- 3 cs de miel liquide
- 40 g d'amandes entières (non mondées et non salées)
- 40 g de pistaches (non salées)
- 100 g de fruits confits (cerises bigarreaux, oranges; cédrats)
- 40 g de raisins secs
- 3 cs de Grand Marnier
- 40 g de crème de nougat
- 50 cl de crème fleurette (bien froide)
- 1 zeste de citron vert (non traité)
- 1 zeste d'orange (non traitée)

Etapes de la recette

Concasser les pistaches et amandes, découper en dès les fruits confits.

(À faire la veille) Mettre les raisins secs et les fruits confits dans un bol, verser le Grand Marnier puis mélanger, recouvrir d'un film alimentaire et laisser macérer 24h.

Dans une poêle chaude, faire torréfier à sec les amandes et les pistaches. Il ne faut pas les faire griller, juste les faire un peu chauffer pour exhaler les arômes, ajouter 40 g de sucre qui va fondre et caraméliser. Il faut faire cette opération doucement, si on met le feu trop fort, le caramel va brûler.

Bien enrober les fruits secs de caramel. Jeter à la fin une noisette de beurre et mélanger. Déposer les amandes et les pistaches caramélisées sur une plaque recouverte de papier cuisson. Lorsque tout est refroidi, séparer les morceaux à la main.

Batte les blancs en neige. Pendant ce temps, faire fondre dans une casserole le sucre restant et le miel, surveiller la température et lorsque le mélange a atteint 117°, verser le sucre sur les blancs en neige.

Il faut verser le sucre alors que le batteur tourne encore (doucement). Puis augmenter la vitesse jusqu'à ce que le mélange ait refroidi.

On obtient des blancs fermes et brillants, c'est une meringue italienne.

Fouetter la crème fleurette. Penser à utiliser de la crème bien froide et à 30% afin qu'elle monte facilement.

Commencer par battre doucement puis augmenter la vitesse, jusqu'à ce que la crème soit ferme.

Dans un grand bol, mettre la crème de nougat avec les zestes de citron vert et d'orange, détendre avec un peu de crème fouettée, puis incorporer le reste de crème fouettée.

Ajouter ensuite les amandes et les pistaches caramélisées, puis les fruits confits et raisins secs progressivement.

Incorporer à la préparation la meringue italienne en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule.

Verser la préparation finale dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage.

Couvrir de film alimentaire et mettre au congélateur 24h pour que la glace prenne.

Sortir le nougat glacé au moment de déguster.

TOQUES &
SAVEURS D'OPALE

Le Jean's Café
32-34 rue Saint Jean, tél. 03 21 05 04 05



Les accords mets et vins proposés par

La Cave Touquettoise
72 rue de Metz, tél. 03 21 05 63 40

Le Chais
71 rue de Londres, tél. : 03 21 05 59 83





OFFICE DUTOURISME

Tous les jours de 9h à 13h et de 14h à 18h
Dimanche et jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h
Tél : 03 21 06 72 00 - Fax : 03 21 06 72 01
www.letouquet.com - contact@letouquet.com

Réservez votre séjour au Touquet-Paris-Plage
Hôtels, activités sportives, culturelles, spectacles etc...
www.letouquet.com



www.letouquet.com | letouquet.tv

