CLUB SANDWICH

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 12 Tranches de pain de mie
- 2 filets de poulets cuits
- 4 tranches de Bacon
- 8 tranches de Cantal
- 1 laitue
- 6 Oeufs
- 0,5cl d'huile de Tournesol
- 40g de Moutarde de Meaux
- Sel, Poivre

Matériel :

- Couteaux scie
- Planche à Découper
- Saladier
- Casserole
- Fouet
- Poêle
- Cure dent

1. Faire cuire 4 Oeufs 10 min dans l'eau bouillante afin qu'ils soient dures. Passer ensuite sous l'eau froide, puis écaler les avant de les couper en rondelle. Réserver

2. Préparer une mayonnaise à l'aide des 2 derniers Oeufs, de la moutarde de Meaux et de l'huile de Tournesol. Bien poivrer.

3. Cuire les tomates 15 à 20 secondes dans l'eau bouillante afin d'y retirer la peau. Couper les en tranches puis réserver.

4.Faire griller les tranches de lard dans une poêle et réserver sur un papier absorbant.

5.Découper de fines tranches dans les filets de poulets, réserver.

6.Couper la salade en lanière et la mélanger à la mayonnaise.

7.Dorer légèrement dans un grille pain toutes les tranches de pain de mie.

8.Sur 8 tranches de Pain, étaler le mélange mayonnaise salade, puis déposer successivement quelques aiguillettes de poulet, la tomate, le fromage, le bacon.

9.Superposer deux par deux ces 8 tranches et terminer par les 4 dernières tranches non garnies sur le dessus.

10.Disposer 4 cures dents puis couper en 2 en partant des diagonales.

CROQUE « AMATXI »

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 8 tranches de Pain de Mie
- 8 tranches de Jambon de Bayonne
- 1 boite de Piquillos
- 300g d'Osso Irati
- 1 boite de Guindillas
- 100g de Beurre
- 1 pot de Confiture de Cerise
- 4 pièces de Sucrine
- Sel et Poivre

Matériel :

- 1 appareil à Croque Monsieur
- 1 couteau Scie
- 1 planche à découper
- 1 cul de poule

1.Beurrer les Tranches de pain de mie sur une seule face

2.Ciseler la Sucrine

3. Sur 4 faces non beurrée des tranches de pain de mie, alterner 1 couche de jambon, 1 couche de Sucrine, 1 couche de fromage, 1 couche de piquillos, Terminer par la confiture de cerise.

4. Assembler les 4 tranches restantes sur les tranches de pains Garnies (le côté beurré se trouvant à l'extérieur), puis cuire dans l'appareil à Croque Monsieur en pressant bien.

5. Accompagner des Guindillas et du reste de la sucrine en assaisonnant avec huile d'olive, sel et poivre

FINANCIER MISO / VANILLE

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 100g de poudre d'Amandes
- 100g de Farine
- 300g de Sucre
- 150g de Beurre
- 6 blanc d'Oeuf
- 3 Gousses de Vanilles
- 2 pincées de sel
- 2CS de Miso

Matériel :

- Moule à Financier
- Plaque à Pâtisserie
- Fouet
- Spatule
- Poche à Douille
- Saladier

1.Préchauffer le four à 200°

2.Beurrer le Moule à Financiers

3.Mélanger dans un récipient la poudre d'amandes, le sucre, la farine et la vanille.

4.Monter les blancs en neige pas trop ferme, avec une pincée de sel puis les ajouter au mélange précédent.

5.Ajouter le Miso

6.Faire Fondre le Beurre jusqu'à temps qu'il soit noisette dans une casserole et ajouter à la pâte.

7.Verser dans les moules avec l'aide de la poche à douille.

8.Cuire 20 min

HOT DOG JURASSIEN

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- Pain Hot Dog 4 pièces
- 4 Saucisses de Montbéliard
- 8 tranches de Morbier
- 2 Oignons
- 2 CC de Cumin
- 1/2 Choux Blanc
- 1 botte de Ciboulette
- 40cl d'eau
- 20cl de Vinaigre blanc
- 20g De sucre
- 2 CS de moutarde Savora
- 2 jaunes d'oeuf
- Huile d'olive
- Huile de tournesol
- Sel et Poivre du Moulin

Matériel :

- un Fouet
- Saladier
- Casserole
- Planche à découper
- Un couteau

1.Cuire dans l'eau frémissante les Saucisses de Montbéliard

2.Réaliser une Mayonnaise avec la Moutarde Savora

3.Ciseler la Ciboulette

4.Ciseler l'oignon rouge finement , le faire légèrement suer dans une casserole avec le cumin et du beurre. Refroidir, réserver et l'ajouter à la mayonnaise ainsi que la ciboulette.

5.Tailler le Choux en Julienne. Faire Bouillir l'eau, le vinaigre et le sucre, puis verser sur le choux jusqu'à refroidissement.

6.Ouvrir le pain à Hot Dog, tartiner de la mayonnaise puis mettre le choux, la Saucisse et finir par le morbier

7.Passer le tout au four en mode Grill pour faire fondre le fromage.

8.Reste plus qu'à déguster.

RILLETTE DE SARDINE / CRACKERS

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

Pour les rillettes :

- 3 boites de sardines
- 2 échalotes
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de cerfeuil
- 50g de Moutarde de Meaux
- 150g de philadelphia
- 1 citron jaune
- Paprika

Pour 12 crackers :

8g de Graines de tournesol

8g de Sésame

12g de graines de Courge

32g de farine de Sarasin

33g d'eau

12g D'huile d'olive

Sel

Matériel :

- Couteaux
- Planche à découper
- Cul de poule
- Papier sulfurisé ou Silpat
- Plaque à Pâtisserie
- Marise

1.Emietter les sardines dans un petit saladier (cul de poule) en enlevant l'arête centrale

2.Rajouter le philadelphia, la moutarde de Meaux, les échalotes, la ciboulette et le cerfeuil ciselés et le zeste du citron entier. Bien mélanger pour obtenir une texture homogène, puis assaisonner avec le sel, le poivre et le paprika. Réserver au frais

3.Pour réaliser le crackers, mélanger tous les ingrédients secs (graines divers et farine). Ajouter l'eau et l'huile puis mélanger à la cuillère.

4.Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé avec un rouleau. Enlever délicatement la feuille de papier du dessus.

5.Enfourner 20/25 min dans un four chaud à 180°

6.Sortir du four. Laisser refroidir puis craquer des morceaux afin d'y tartiner la rillette.

SALADE DE LENTILLES / OEUF MOLLET / CRUMBLE AUX HERBES

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 240 g de lentilles
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 magret de canard fumé
- 4 Oeufs
- 2 clous de girofles

Pour la vinaigrette :

8 CS de vinaigre balsamique

8 CS d'huile de tournesol

1 CS de miel

1 oignon rouge

2 pincées de curry

1 CS de moutarde de Dijon

Pour le Crumble aux herbes :

100g de farine

100g de Beurre Mou

75g de Parmesan

1/2 botte d'estragon

1/2 botte de persil

1/2 botte de cerfeuil

Matériel :

- Casserole
- Planche à découper
- Saladier
- Papier sulfurisé
- Plaque à pâtisserie
- Couteaux
- Fouet

1.Faire cuire les lentilles avec la carotte en brunoise et l'oigne clouté de girofles environ 30 min dans l'eau frémissante. Bien les refroidir dans un plat. Elles doivent être « al dente ».

2.Pour préparer la vinaigrette mélanger tous les ingrédients prévus et l'oignon ciselé.

3.Tailler le marget de canard en cube.

4.Pour le crumble, mélanger la farine, le beurre mou et le parmesan. Y ajouter l'estragon, le persil et le cerfeuil hachés. La pâte doit être homogène.

5.Cuire la pâte à plat dans un fou chaud à 180° durant 15/20 min. Laisser refroidir, puis émietter.

6.Cuire les Oeuf Mollet, 4min et 30 sec dans l'eau bouillante. Les refroidir légèrement sous l'eau et écaler .

7.Mélanger la vinaigrette et les lentilles. Y ajouter le canard.

8.Dresser dans 4 contenants, terminer avec l'oeuf mollet sur le dessus puis parsemer de crumble.

TABOULÉ DE QUINOA AUX AGRUMES, COURGE BUTTERNUT CONFITE

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 100g de Quinoa Blanc
- 100g de Quinoa Rouge
- 2 Oranges
- 1 Pamplemousse
- 1 Citron jaune
- 1 Citron Vert
- 1 Courge Butternut Moyenne
- 1/2 botte de Coriandre
- 1/2 botte de Menthe
- 200g de miel de fleurs
- 3 clous de Girofle
- 2 Anis Etoilée
- Huile d'olive
- Vinaigre Balsamique
- Sel et Poivre

Matériel :

- 1 Poèle
- 1 Casserole
- 1 planche à découper
- 1 Passoire
- 4 petits Saladiers
- 1 Micro plane (rape fine)
- 1 Marise

1.Cuire les Deux Quinoa dans une casserole avec une grand volume d'eau salée (environ 10 min). A la fin de la cuisson le Quinoa doit être « Al Dente » c'est à dire légèrement croquant. Bien le refroidir et le réserver au frais.

2. Eplucher le butternut et le tailler en gros cubes. Faire chauffer une poêle avec le miel et les clous de Girofle puis y ajouter les cubes de Butternut. Ajouter de l'eau jusqu'à mi-hauteur des cubes. Cuire à petit feu. Une fois bien confit, mettre de côté.

3. Dans un bol Zester le Pamplemousse et les oranges à l'aide d'une râpe. Y ajouter le jus des citron vert et jaune.

4.Dans un petit saladier tailler en cube les segments du pamplemousse et des oranges.

5.Hacher finement la menthe et la coriandre

6.Dans un Saladier mettre le Quinoa, les cubes d'agrumes, les zestes et les herbes hachées. Bien mélanger rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et quelques gouttes de vinaigre Balsamique.

7.Ajouter les cubes de Courge sur le dessus et quelques feuilles de menthe et coriandre.

8.Déguster

TARTE AU CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE ET FLEUR DE SEL

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

Pour la Pâte :

- 200g de Farine
- 100g de Beurre
- 1 oeuf
- 40g de sucre
- 1 pincée de sel

Pour l'appareil à Chocolat :

- 200g de chocolat noir
- 20cl de crème
- 8cl de lait
- 1 oeuf
- 10g de fleur de sel
- Piment d'espelette

Matériel :

- Moule à tarte
- Saladier
- Fouet
- Marise
- Spatule
- Papier sulfurisé

1. Préchauffer le four à 180°. Préparer la Pâte en mélangeant d'abord tous les ingrédients secs.

2.Ajouter le beurre mou en morceau

3.Ajouter l'oeuf et mélanger jusqu'à obtenir une boule homogène

4.Etaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, disposer dans le moule à tarte et retirer l'excédent de la pâte sur les bords.

5.Faire cuire la pâte 15 min avec un papier sulfurisé sur le dessus et des légumes secs afin d'empêcher la pâte de gonfler

6.Faire chauffer la crème et le lait et le verser sur le chocolat. Remuer pour bien diluer le chocolat et le laisser refroidir avant d'y ajouter l'oeuf battu. Bien mélanger.

7.Verser le Tout sur la pâte et cuire 10 min.

8.A la sortie du four, saupoudrer de fleur de sel et de piment d'espelette.

9.Déguster.

TARTE AU COMTÉ.

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 200g de Comté 18 ou 20 mois
- 3 Oeufs
- 20g de crème d'isigny
- 1,5L de lait
- 300g de Farine
- 150g de Beurre Pomade
- 8cl de Lait tiède
- 6 noix
- 2 échalotes
- 1 frisée
- Sel et Poivre
- Muscade
- Vinaigre de noix ou vin
- Huile d'olive

Matériel :

- Râpe à fromage
- Saladier
- Fouet
- Moule à Tarte
- Rouleau à pâtisserie

1.Préchauffer le four à 180°

2.Afin de réaliser la Pâte brisée, mélanger la farine avec le beurre, puis y ajouter le lait tiède. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène

3.Etaler la pâte dans un plat à tarte.

4.Dans un saladier, battre les oeufs en omelette.

5.Ajouter la crème, fouetter, puis le lait, fouetter à nouveau

6.Râper le comté, l'ajouter à la préparation. Assaisonner avec la muscade, le sel et le poivre.

7.Verser la préparation sur la pâte, enfourner environ 30 minutes.

8.Pendant la cuisson , ciseler des échalotes.

9.Faire une vinaigrette avec le vinaigre de noix ou vin, l'huile d'olive, y ajouter les échalotes ciselées et la noix concassée.

10.Assaisoner votre frisée avec la vinaigrette. La mettre de côté afin d'accompagner votre tarte au comté.

11.Déguster.

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, CROUTONS DORÉS ET BACON CROUSTILLANT.

BY ARNAUD BAPTISTE

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 150g de Beurre
- 400g Champignons de Paris
- 1,5 Oignons
- 300g Bouillon de Volaille
- 200g de lait
- 1 Citron
- 2 CS de crème Fraiche
- 4 tranches de pain de mie
- 4 tranches de lard fumés fines

Matériel :

- Couteaux
- Planche à Découper
- Saladier
- Casserole
- Poele

1. Faire Fondre dans une casserole le Beurre

2.Ajouter l'Oignon haché et les Champignons coupés en quatre.

3.Saler, Poivrer. Couvrir et laisser cuire à feu doux 15 min.

4.Ajouter le bouillon et le lait, laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps.

5.Une fois les champignons cuient, les mixer jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Réserver.

6.Tailler les croutons et le lard. Les faire revenir séparément dans du beurre moussant, jusque'à ce qu'ils soient dorés.

7.Ajouter la crème à la soupe.

8.Verser dans les bols et terminer avec les croutons et le lard sur le dessus.

9.Déguster.