

RESTAURANT
H Ô T E L
D E
V I L L E



FRÉDÉRIK KONDRATOWICZ
C U I S I N I E R

Grand Rue 6, 1700 Fribourg - Tél. 026 321 23 67
info@restaurant-hotel-de-ville.ch
www.restaurant-hotel-de-ville.ch
Fermé les dimanche & lundi

RECETTES NOËL 2010 FEMINA
(POUR QUATRE PERSONNES)

POUR VOUS METTRE EN GOUT !

PULPE MOUSSEUSE DE CELERIE BOULE AU PETIT ŒUF

CROQUANT DE LARD

Ingrédients

1 kg Céleri boule
1 l d'eau
100g Beurre frais
1 cuillère à café sucre
2 cuillères à soupe huile d'olive extra vierge
Quelques brins d'herbes fraîches
4 petits œufs de caille
4 fines tranches de bon lard

La pulpe

Commencez par lavez les légumes.
Épluchez et coupez les Céleris en gros cube.
Réunir tous les éléments de la recette dans une casserole sauf le beurre
Cuire 30 minutes à feu moyen
Puis mixez en vitesse maximum 3 minutes tout en incorporant le beurre frais
Un tour de moulin à poivre du sel et le tour est joué
Faites griller les tranches de lard et cuire les 4 œufs de caille au plat
Dressez dans 4 petits bols mignons, quelques brins d'herbette fraîches,
Les œufs délicatement posés sur le dessus et le croquant de lard, une cuillère
d'huile d'olive et quelques grains de fleurs de sel et il ne vous reste qu'à vous
régaler.... !

CARPACCIO DE BICHE MARINE RELEVE D'UN MILLE FEUILLE DE POIRE CONFERENCE
ET RADIS NOIR AU VIEUX PARMESAN

Ingrédients

1 filet de biche d'une livre
4 poires conférence
1 radis noir plutôt long
30 g de fleur de sel
20 g de sucre en poudre Cassonade
Epices (Laurier, baies roses, coriandre en poudre, genièvre, tc)
1 gousse d'ail
2 Cs de vodka
1 botte de persil plat
100 g de vieux parmesan
Huile aux noisettes (à préparer)
Sel, poivre du moulin
Bouquet de cerfeuil, cresson, roquette

Filet de biche

Parez à vif le filet de biche. Préparez une marinade avec la fleur de sel, le sucre, les épices, le persil, du poivre du moulin et en garnir le pourtour de la viande. Enroulez dans un papier film et laissez mariner au frais pendant 48 heures.

Poires, radis noir, parmesan

Pelez les poires et les évider, puis les couper en fines rouelles à la mandoline ou trancheuse. Nettoyez le radis noir et le débiter en fines tranches. Coupez en fins copeaux le parmesan.

Huile aux noisettes

Déposez sur une plaque 200 g de noisettes du Piémont et les torréfier au four à 150° sans ajouter de matière grasse (à sec). Les sortir et les frotter dans un linge pour les peler. Dans un mixer, mettre la quantité de noisettes et les recouvrir d'une huile neutre (pépins de raisin, tournesol), mixez pour obtenir une délicieuse huile aux noisettes qui vous servira pour d'autre accompagnement « salade, foie gras, terrine etc... » Réservez à température ambiante.

Finitions et dressage

Sortir le filet le débitez en très fines tranches avec un couteau très bien aiguisé (couteau à saumon) ou une trancheuse de ménage. Disposer ces tranches en cercle sur les assiettes. A côté ou pardessus, reconstituer la poire en alternant les tranches du fruit et celles du radis noir, a chaque couche, ajoutez un peu de parmesan. Relevez de quelques gouttes d'huile aux noisettes. Servir avec un bon pain de seigle

Soyons malin

On peut découper quelques heures à l'avance le carpaccio, les poires et le radis à condition de les protéger avec du papier film en contact avec les produits, notamment pour éviter l'oxydation. Il ne restera donc plus qu'à dresser les assiettes à la dernière minute.

POITRINE DE PINTADE FERMIERE DOUCEMENT ETUVEES AUX TRUFFES DU PAYS

SAUCE VENDANGES TARDIVES DU DOMAINE GILLES WANNAZ

OU DU VIN JAUNE DE JURA

LE JARDIN DU MOMENT ACCOMPAGNE D'UN SUBTIL GATEAU AU CRESSON DE

FONTAINE & POUR LES GOURMAND LE TOUT RELEVE UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS

POELE

Ingrédients

Pintades

4 suprêmes de pintade fermière ou poulet fermier de 180g & plus

20 g de beurre

15 ml d'huile d'olive

1 truffes du pays ou d'ailleurs 30g ou plus...

un peu d'estragon

Sel, poivre du moulin

Pour les très gourmand 200g de foie gras frais de canard à poêlé

Légumes du marché

1 kilo de légumes de saison selon offre et goût (topinambours, navets, carottes, betteraves rouges, courge, panais, rutabagas, chou, racine de persil, etc)

4 escalopes de foie gras cru (facultatif)

Sauce

Noix de beurre

2 échalote ciselée

125 ml de crème à 35%

150 ml de vin Vendange tardives du domaine Gille Wannaz « Vaud » ou vin jaune du Jura

Sel, poivre du moulin

Mise en place

Légumes

Peler et détailler, si nécessaire, tous les légumes à disposition. Les cuire al dente dans l'eau bouillante salée, les rafraîchir rapidement à l'eau glacée et les réserver.

Suprêmes

Glissez sous la peau quelques fines tranches de truffes & quelques brins d'estragon, les déposer sur une plaque allant au four, les recouvrir d'un papier film alimentaire & enfourner durant 1h30 à 70°.

Au terme les saisir au beurre et à l'huile à feu moyen sur toutes les faces.

Bien les dorer.

Réservée dans votre four à basse température elle restera très juteuse et merveilleusement tendre.

Sauce

Dans la poêle qui a servi à saisir les suprêmes, jetez les échalotes ciselées et les colorer légèrement, déglacez avec le vin. Ajoutez le fond et réduire au trois quart, ajoutez la crème, salez et poivrez, remuez au fouet et laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse. Peu avant de servir, ajoutez encore deux ou trois Cs de vin pour accentuer les arômes subtils du nectar & le reste de votre truffe, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Petit gâteau au cresson de fontaine ou persil plat

6 œufs

20 jaunes

300g crème 35%

100g de parmesan Reggiano

100g de cresson de fontaine ou persil

Noix de muscade muscade

Cuisson 12 mn dans des moules en caoutchouc à la vapeur ou au four à 120°

30 mn

Faire bouillir la crème

Mélangez les œufs et les jaunes avec le parmesan & le cresson de fontaine effeuillé préalablement et concassé

Versez tout en remuant la crème chaude sur le mélange œuf fromage & cresson

Salez, poivrez, muscadez légèrement puis versez dans les moules. Cuire à la vapeur une douzaine de minute.

Finitions et dressage

Poêlez vivement et très brièvement les escalopes de foie gras, les déposer sur un plat de service. Réchauffez les légumes à la vapeur. Sortir les suprêmes du four, les escaloper et les poser sur chaque assiette. Posez l'escalope de foie gras par-dessus. Disposez harmonieusement les légumes. Nappez de sauce. Servir avec le gâteau au cresson préalablement doré à la poêle.

Soyons malin

On peut tout préparer à l'avance et réchauffer doucement en cours de repas. Sauf les escalopes de foie gras à saisir à la dernière seconde !

LE COULANT TIEDE & MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR
SUR UN COULIS DE POTIMARRON VANILLE
FINE & SUBTILE GLACE AU MOKA BLANC

Ingrédients

Moelleux au chocolat

3 œufs
100 g de sucre semoule
75 g de beurre fondu
125 g de chocolat 65% ou 70%
45 g de farine
pincée de Sel

Moelleux

Faire fondre doucement le chocolat au bain marie puis y ajoutez les œufs, le beurre et le sucre, la farine & la pincée de sel bien remuer pour obtenir une masse homogène. Remplir quatre moules en caoutchouc, réservez au frais.

Coulis de potimarron vanillé

1 petit potimarron pour 200g de chair vive
1 gousse de vanille bonne bourbon
150 g de crème 35 % cuite
50 g de crème 35% crue
50 g de sucre
4 marrons glacés

Ôtez l'écorce du potimarron à l'aide d'un couteau à lame ferme. Coupez la chair en morceaux de la grosseur d'une noix. Cuire à la vapeur pendant 20 minutes environ. Récupérez-en 200g et laissez refroidir. Fendez la gousse de vanille en deux & infusez-la dans les 150g de crème chaude durant 15 minutes. Ensuite mixez les 200 g de potimarron, le sucre et la crème vanillée jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène puis incorporer le reste de crème fraîche et éventuellement un peu d'eau pour régler la densité du coulis.

Glace au moka blanc

7 dl de lait

125 g de café en grain

220g de sucre

3dl crème 35%

12 jaune d'œufs

Infusez durant 24 heures le lait froid avec le café en grain dans un récipient hermétique au frais, au terme filtrez le lait du café puis le porter à ébullition, pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, puis versez le lait chaud tout en mélangeant, reversez la préparation dans la casserole et faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention il ne faut pas que cela bout) la nappe à 82° incorporez la crème fraîche et laissez refroidir

Puis turbinez dans votre sorbetière le régal vous attend...

Finitions et dressage

Placez les moelleux 9 minutes au four à 200° chaleur tournante

Pendant ce temps, répartir sur vos assiettes un fond de coulis de potimarron

Au terme de la cuisson démoulez vos moelleux, attention fragile

Déposez au centre de l'assiette accompagné d'une quenelle de glace au moka et d'un marron glacé. Merveilleuse combine...

Soyons malin

On peut même préparer à l'avance les moelleux. Il suffit de les placer au frigo ou même au congélateur dès qu'on a rempli les moules. Les sortir au dernier moment et les faire cuire 12 minutes au four à 200° chaleur tournante.