

Fraises de Plougastel poêlées au vinaigre balsamique, palet breton, crème diplomate

« L'association fraises et vinaigre est connue (en bon Breton, je mets en valeur celles de ma région !) et je trouve que le balsamique -il faut un bon vinaigre de Modène-, balance bien avec l'acidité de la fraise. Au dernier moment, je verse quelques gouttes d'huile d'olive (de qualité), dans la sauce. C'est à tomber ! »



Pour 10 personnes

Les Fraises

Fraises de Plougastel 500 gr
Sucre roux (cassonade) 50 gr
Beurre 50 gr
Vinaigre balsamique 1 cuillère à soupe
Huile d'olive parfumée 2 cuillères à soupe
Feuilles fraîches de basilic et de menthe

Palet Breton

(pour une quarantaine de petits palets environ)
Farine 250 gr
Sucre 180 gr
Beurre 180 gr
Jaunes 90 gr (2 pièces)
Sel 2 gr
Levure chimique 12 gr
Rhum 5 gr

Monter les jaunes et le sucre au batteur. Ajouter le beurre pommade et le rhum. Terminer avec le mélange farine/sel/levure. Réserver 24h au réfrigérateur.

Abaisser de 1 cm et détailler selon le moule désiré (en exemple, un emporte-pièce de 8 cm de diamètre et 2 cm de hauteur).

Cuire au four à 180 °C pendant 6 minutes .
Démouler et laisser refroidir.

Dressage

Disposer la crème diplomate sur le palet dans un emporte pièce(moule rond) et laisser prendre au froid .Démouler et disposer le biscuit au centre de l'assiette.

Au moment de servir, poêler les fraises au beurre bien chaud et sucré. Déglacer au vinaigre et ajouter l'huile d'olive .

Disposer les fraises à coté du sablé. Arroser avec le jus. Ajouter la crème et décorer avec les feuilles de basilic et de menthe.

Crème diplomate

Lait 250gr
Gousse de vanille 1/4
Jaunes d'œufs 40 gr (1 pièce)
Sucre en poudre 65 gr
Maïzena 23 gr
Gélatine feuille 5 gr
Crème liquide 250 gr

Tremper le gélatine. Réaliser une crème pâtissière et hors du feu, ajouter la gélatine. Réserver dans un cul de poule et bien filmer au contact de l'appareil pour qu'il ne croûte pas. Laisser la crème refroidir (à 15 ° environ), elle ne doit pas être encore prise par la gélatine.

Monter la crème liquide en chantilly et incorporer délicatement à la crème pâtissière.
Mettre dans une poche à douille cannelée.

« Galette de blé noir en cannelloni, farci à la mousse de volaille »

Hubert Malidor : « A l'origine, j'avais imaginé cette recette farcie au poulet de Janzé, lors d'une intervention au festival gastronomique "Les Toqués de Janzé", dédié à cette très belle volaille bretonne. »



Pour 4 personnes

Galettes de sarrasin 2

Pour la farce

Blanc de volaille 100 gr

Crème liquide UHT 25 cl

Blanc d'œuf 1

Sel, poivre

Pour la sauce

Beurre ½ sel 100 gr

Crème liquide UHT pour la sauce 50 gr

Moutarde à l'ancienne ½ cuillère à soupe

Brunoise de légumes de saison (cuite)

Préparation & dressage

Faire une farce mousse volaille avec le blanc, la crème, le blanc d'œuf. Assaisonner.

Former un petit boudin avec chacune des galettes sous film bien hermétique et ficeler chaque bout.

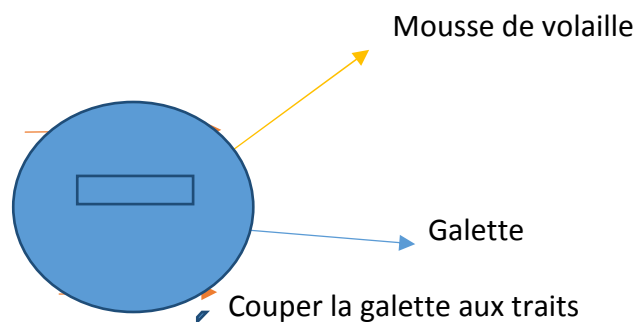
Pocher à petit frémissement dans une casserole d'eau pendant 10 minutes, puis laisser refroidir.

Une fois que les boudins de galette sont bien froids, déficeler et enlever le film.

Couper en forme de cannelloni et beurrer sur toute la surface et le colorer dans une poêle avec du beurre frémissant (pour le remonter en température et le rendre croustillant).

Réduire la crème et la monter avec la moutarde et un peu de beurre.

Réchauffer les légumes et dresser en assiette avec le cannelloni de galette au centre. Décorer d'un trait de crème à la moutarde autour.



Quelques mots sur Hubert Malidor...

Chef des cuisines de la préfecture à Rennes durant deux décennies et membre de l'association Les Cuisiniers de la République Française, Hubert Malidor s'est expatrié en famille pour rejoindre en 2017, l'ambassade de France à Rome.

Située au Palais Farnèse, elle représente l'un des lieux les plus prestigieux de la diplomatie française à l'international.



Huître pochée au cidre , mousse cidre, gelée de cidre aux algues, tuile sarrasin

Hubert Malidor : « Imaginée pour la manifestation culinaire "Bretons d'ici-Bretons d'Ailleurs", j'ai voulu représenter un voyage, une traversée de la Bretagne entre mer & terre, de l'Armor à l'Argoat. »



Pour 4 personnes

20 huîtres n°2
30 g de farine de blé noir
60 g de farine de froment
3 mini carottes Hotgame
2 mini betteraves (rouges ou chiogga)
100 g d'algues fraîches (dulce et wakamé)
ou 15 g d'algues lyophilisées

70 g d'huile d'arachide
1 L de cidre brut
½ L de crème fleurette à 35%
Curry (1 pointe de couteau)
Cumin (1 pointe de couteau)
2 c. à café d'agar-agar
sel, poivre.

Couper les carottes et les betteraves en très fines tranches. Les blanchir et les tailler à l'emporte pièce. Réserver.

La mousse de cidre. Réduire à plus de 3/4 le litre de cidre, ajouter 1 cuillère de vinaigre de cidre, le 1/2 litre de crème fleurette. Mélanger, mettre dans un siphon, réserver au réfrigérateur. Ouvrir les huîtres (garder les coquilles, elles serviront de support). Jeter la première eau et les pocher dans un frémissement de cidre. Débarrasser les huîtres sur un linge.

La gelée de cidre aux algues. Rincer et émincer les algues wakame et dulce (ou réhydrater et égoutter les algues lyophilisées). Les mélanger avec le curry et le cumin. Ajouter le litre de cidre, l'agar-agar et cuire jusqu'à ébullition. Ajouter les algues. Déposer la gelée aux algues sur un fond d'assiette creuse (pour une bonne prise de la gelée réserver les assiettes au froid).

Les tuiles de sarrasin et froment. Mélanger et mixer avec 240 g d'eau, les farines de sarrasin et de froment, l'huile d'arachide et 6 gr de sel. Cuire chaque tuile sans matière grasse dans une poêle à blinis jusqu'à coloration.

DRESSAGE. Poser l'huître sur la gelée, ajouter une pointe de mousse au cidre avec le siphon. Saupoudrer de curry, décorer avec les lamelles de légumes et d'une tuile. Les huîtres peuvent être servies (en option), avec deux tranches de pain de seigle beurrées au beurre d'algues ou de sarrasin.

Crédit photo : *Yvan Zedda*

Recette imaginée pour mettre en valeur des produits bretons: huîtres Tsarskaya des Parcs Saint-Kerber à Cancale, farine de blé noir IGP « Harpe Noire » de Paulic Meunerie, minis légumes et algues Hotgame-Biomas et, les beurres et crèmes Bordier. Une création partagée dans l'ouvrage « *Escapes de Chefs en Bretagne* » (éditions Coop Breizh), qui réunit autour de l'Huître, l'Algue et le Blé noir, les créations de 42 chefs d'ici et d'Ailleurs.

