



Festi'Lys

3 cl d'Armagnac blanc AOC	5 cl de jus de cranberry	1 cl de sirop de fraise	1 cl de citron jaune	2 gouttes d'Angostura.
---------------------------	--------------------------	-------------------------	----------------------	------------------------

Mettre les ingrédients dans un shaker avec de la glace. Shakez. Servez et décorez avec des fruits de saison.

Escalope de foie gras de canard poêlée sur une tarte végétale, jus corsé en vinaigrette

Pour 4 personnes :

- Foie gras : 1 pièce (0,500)	- Navet long : 0,800	- Vinaigre de xères : 2 cl	- Betterave crue : PM
- Céleri rave : 1 pièce	- Pommes : 2	- Echalote : 1	- Persil, ail : PM
- Panais gros : 0,800	- Jus de viande : 10 cl	- Salade roquette : QS	- Beurre : PM
- Rutabaga : 0,800	- Huile de noix : 30 cl	- Dés de tomates : PM	- Sel, poivre, 4 épices : PM

Taillez en tranches rondes le céleri rave poêlé au beurre qui nous servira d'abaisse. Pelez et préparez les légumes en rondelles, les blanchir fortement. Pelez et émincez les pommes. Monter les tartes avec les légumes comme une tarte aux pommes. Taillez quatre belles tranches de foie gras ; réserver. Faire la vinaigrette ; réserver. Chauffer les tartes au four à 120°C pendant 10 min. Poêler les escalopes. Dresser.

Dos de cabillaud poché au thé, courge spaghetti aux coques et à la coriandre

Pour 4 personnes :

- 4 dos de Cabillaud de 0,160	- Coques : 0,600	- Lait : 5 cl	- Blanc de poireau : 1
- Courge spaghetti : 1 petite	- Coriandre	- Huile d'olive	- Echalote : 1
- Thé à votre goût	- Vin blanc sec fruité : 5 cl	- Bâton de citronnelle : 1	

La veille : Cuire votre courge au four à 200°C. Quand la peau brunit légèrement, sortez-la et laissez-la refroidir. Placez vos coques dans un grand volume d'eau salée et stockez-les dans le noir au frais.

Le jour même : Faites préparer par votre poissonnier 4 dos de cabillaud. Préparer votre infusion en respectant le temps et le mode d'infusion préconisé. A l'aide d'une écumoire sortez vos coques de l'eau en évitant de remonter le sable du fond. Ouvrir la courge en deux et extraire les spaghettis avec une fourchette. Préparer le court bouillon avec le lait, l'infusion, la citronnelle et un peu de vin blanc. Faites frémir et écumer si nécessaire. Ouvrez les coques en marinère avec l'échalote, le poireau et le vin blanc. Débarrassez les coques et faites réduire la marinère. Pochez vos poissons à frémissement et à couvert pendant 3-4 min, puis laissez reposer le même temps. Plongez vos spaghettis dans la marinère ; ajoutez les coques, la coriandre ciselée ; arrosez d'huile d'olive. Dressez avec harmonie.

Pavé d'agneau des Pyrénées confit et rôti en croûte, haricots tarbais

Pour 4 personnes :

- Epaule d'agneau des Pyrénées : 1 pièce	- Haricots tarbais frais : 0,300	- Ail : 1 tête	- Curry : PM
- Graisse de canard : 3 l	- Bouillon de volaille : 2 l	- Vin blanc : 0,100 l	- Chapelure : PM
- Moutarde : 0,100	- Crème liquide : 0,5 l	- Oignon, carotte, poitrine sèche : PM	- Graisse de canard : PM

La Veille : Confire l'épaule d'agneau en rôti environ 4 à 5 heures à très petit feu. Laisser bien refroidir.

Mélanger la moutarde avec le cumin et détendre légèrement au bouillon de volaille. Tailler 4 jolis pavés épais, mettre au pinceau la préparation à la moutarde sur la face du dessus et paner. Dégermer et blanchir les gousses d'ail. Faire réduire le vin blanc avec l'ail écrasé. Ajouter la crème. Mixer et laisser mijoter jusqu'à consistance nappreuse. Réserver. Suer la garniture aromatique pour cuire les haricots tarbais et mouiller 2 fois le volume. Réchauffer le pavé d'agneau 10 min au four à 150°C.

Dressage : Mettre les haricots dans une assiette creuse et déposer le pavé d'agneau au centre. Servir à part la crème d'ail.

Bûche traditionnelle parfum Inde Malabar

Pour 8 personnes :

Génoise :	Œufs : 8	Sucre : 0,250 kg	Farine : 0,250
-----------	----------	------------------	----------------

Mélanger les œufs et le sucre et faire chauffer au bain-marie en fouettant jusqu'à ce que la température atteigne une moyenne de 40 à 45°C. Continuer à fouetter hors du feu jusqu'à refroidissement puis incorporer progressivement la farine en pluie à l'aide d'une écumoire. Plaquer sur papier beurré et cuire au four température 230 à 240°C. Sortir du four et démouler sur un torchon légèrement parsemé de sucre et rouler la génoise immédiatement.

Crème au beurre :	Eau : 0,125 l	Sucre : 0,375 + 0,180	Blancs d'œufs : 0,250
	Beurre : 0,900	Extrait de café : PM	

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et y verser progressivement le sirop. Battre jusqu'à refroidissement. Incorporer délicatement la meringue au beurre pommade parfumé avec l'extrait de café.

Montage : Etaler la crème sur la génoise et lui refaire prendre la forme d'une bûche. Couper les extrémités. Réaliser la décoration et réserver au frais.

Nougat corse :	Fondant : 0,325	Glucose : 0,175	Amandes hachées : 0,150
----------------	-----------------	-----------------	-------------------------

Mélanger le tout et cuire jusqu'à l'obtention de la couleur voulue.

Gâteau des rois

Farine : 1,200	Levure boulangère : 0,060	Œufs : 9	Sel : 0,027	Sucre : 0,270	Beurre : 0,330
Parfum : 0,090	Fleur d'oranger : 0,070	Jus d'orange : 0,025	Zeste citron et orange : 0,020		

Mettre dans un bol la levure, le sel et la farine. Incorporer les œufs un à un. Faire un sirop avec le sucre, le beurre, le parfum, la fleur d'oranger, le jus d'orange et les zestes. Chauffer à la fonte, laisser refroidir à 37°C et l'incorporer en filet sur la pâte. Quand le mélange est fini, laisser pousser la pâte. Une fois la pousse faite, la rompre et la réserver au frigo jusqu'au lendemain. Façonner et laisser pousser. Dorer. Décorer avec du sucre casson et cuire au four.

Parfum orange : peler une orange, enlever la partie blanche de la peau. Emincer et hâcher avec du sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte.

L'origine des gâteaux des rois semble être liée aux Saturnales romaines (Dieu Saturne, pour fêter l'augmentation des jours après le solstice d'hiver). Lors de ces cérémonies était fait un gâteau rond fourré de figues, de dattes et de miel, qui est divisé en parts égales entre les maîtres et les esclaves. À l'intérieur du gâteau était introduite une fève, et celui qui avait la chance de la trouver dans son morceau était nommé roi.



Membres de l'Association : **Président :** Lauginie Pierre. **Membres :** Abbadie Guy, Arnaud Jean-Pierre, Bat Jean-Louis, Carrère-Laas Laurent, Casenove Robert, Chartier Frédéric, Deschamps Georges, Dubernard Alain, Duffourc Philippe, Ertorteguy David, Fontan Sabine, Fourcade Denis, Garlin Laurent, Laborde Robert, Laïle Jean-André, Lesterle Paul, Peyseré Guy, Pinard Yves, Plaza Frédéric, Rabot Jean-François, Rival André. **Un grand merci à tous ceux qui participent à la réussite de cette manifestation. La Mairie de Séméac. Copra Electroménager. Décoration florale** réalisée par la Maison Fontan. **Vaisselle et Arts de la Table :** Maison Ducru (leçon de vaisselle). Nectar Torréfaction. **Accord pain et mets :** Boulangerie Fournil des Copains. Les Caves Baxellerie, Les Caves Roch. Délice & Création Roux. La Fromagerie. Les Grands Moulins de Paris. Greciet S.A.S. La Cima Gif (matériel hôtelier). **Accord vins et mets :** Vignoble de Pyrénéa. **A la caméra :** Esnault Jean-Claude. **Avec la participation de Gomes David** (MOF Poissonnerie de l'Atlantique Bagnères).



Créées en 1981

30
à Séméac!

Samedi 29 novembre 2014 à 15h00,
au Centre Albert Camus
de Séméac,
Démonstration culinaire

Accueil : amuse-bouche

Festi'Lys

Escalope de foie gras de canard poêlée sur
une tarte végétale, jus corsé en vinaigrette

Dos de cabillaud poché au thé,
Courge spaghetti aux coques et à la
coriandre

Pavé d'agneau des Pyrénées confit et rôti
en croûte, haricots tarbais

Sélection « la fromagerie »

Bûche traditionnelle parfum Inde Malabar

Café « Inde Malabar Moussonné »

Accords : pains, vins, fleurs, arts de la
table...

Gâteau des rois

“La cuisine est le plus ancien des arts parce que Adam naquit à jeun”.

Brillat Savarin