*Atelier – Culinaire Traiteur Ducheyne****Dumalin Olivier***

*Scheepdalelaan 69
8000 Brugge*

**limande-sole grillée - salsifis – Girolles - jus** de **Girolles**

**Ingrédients** (pour 4 personnes)

2 limande-soles de 2/3 kg.

2 dl de beure noisette

4 salsifis

1 citron

300 g de bouillon de légumes

200 g de lait

2 dl de beurre clarifié

200 g de girolles

1 échalote

1 gousse d’ail

100 g de choux de Bruxelles

2 dl de beurre clarifié

1 citron

1 œuf de ferme

350 g d’huile de cèpes

1 cs de vinaigre de Xeres

20 g de noisettes hachées

150 g de bouillon de girolles

75 g de bouillon de légumes

25 g de crème

2 cas de vinaigre de vin blanc

50 g de beurre

**Préparation**

***\* La limande-sole:***

Dépouillez la limande-sole et taillez-le en filets doubles. Enduisez le poisson légèrement avec de l’huile de mais et assaisonnez le poisson de poivre et de sel. Quadrillez le poisson brièvement sur un grill brulant. Déposez le poisson dans un plateau et tartinez le généreusement avec le beurre noisette. Cuisez dans le four. Finissez en enduisant une fois de plus le poisson avec le beurre noisette et le fleur de sel.

***\*Salsifis***:

Nettoyez les salsifis et épluchez-les avec un éplucheur. Mettez-les dans de l’eau citronnée afin d’éviter la décoloration. Cuisez les salsifis “al dente” dans du lait et de l’eau. Coupez les salsifis dans les formes souhaitées et glacez-les dans le beurre clarifié, le poivre, le sel et le bouillon.

***\*Duxelle de girolles:***

Nettoyez les girolles et émincez-les. Épluchez et émincez une demi-échalote. Étuvez les girolles et l’échalote jusqu’à l’obtention d’une masse crémeuse. Assaisonnez de poivre et de sel.

***\*Girolles:***

Nettoyez les girolles et faites-les revenir brièvement dans de l’huile de mais et du beurre clarifié. Assaisonnez de poivre et de sel. Salez et poivrez. Déglacez brièvement avec le bouillon de légumes.

***\*Feuilles de choux de Bruxelles:***

Enlevez les feuilles à l’aide un couteau. Cuisez-les brièvement dans de l’eau salée et rafraîchissez-les dans de l’eau glacée. Ensuite enduisez-les légèrement à l’huile de noisette et de fleur de sel.

***\*Crème de cèpes:***

Prenez un œuf de ferme et ajoutez-y 350 gr de l’huile de cèpes. Mixez afin d’obtenir une émulsion. Rafraîchissez avec le vinaigre de Xeres et assaisonnez de poivre et de sel.

***\*Crumble de noisettes:***

Grillez les noisettes environ 8 minutes dans un four à 180°C. Hachez-les ensuite pour obtenir un crumble.

***\*Chips de salsifis:***

Coupez les salsifis finement à l’aide d’une mandoline. Cuisez-les 2 minutes sur 140°C dans la friteuse. Tamponnez avec un papier essuie-tout et saupoudrez d’un peu de sel.

***\*Jus sur base de girolles:***

Prenez le bouillon de girolles et faites le cuire ensemble avec le bouillon de légumes. Ajoutez la crème et le vinaigre du vin blanc et faites cuire légèrement. Montez le jus au beurre froid. Éventuellement rafraîchissez et ajouter du poivre et du sel.

**Temps de préparation:**

1H 30 min.

*Chef de GJCOOK – Chef à domicile – traiteur – consultant”*

***Jeremy Girvan***

*168 Rue de Termonde à*

*1083 Bruxelles*

**Sole limande - Pochée au jus corsé et en aumônière - Cru et cuit de choux vert et ramenas**

**Ingrédients** (pour 4 personnes)

3 soles limande de 500/600gr

1 choux vert

1 ramenas blanc

2 pommes de terre nicolas

quelques pousses de moutarde violette

2 échalotes

une cuillère à café de moutarde

huile de colza

vinaigre à l’estragon

300gr de beurre non salé

1 litre de bouillon de sole corsé

50 gr de farine

50 gr de fromage vieux Brugge

1 citron jaune

20gr de panco

huile à frire

épaississant type xanthane

colorant vert

**Préparation**

***\*La sole limande***

Lever en filets les soles limandes et lever la peau.

(Garder les arrêtes et la tete en enlevant les intestins. Rincer et pincer au four puis singer et cuire à hauteur comme pour un fond bruin . Mise en place pour le concours )

Dans un plat à four, disposer deux des plus gros filets (+- 120 gr) superposés par personne et recouvrir de ½ litre de jus corsé et 200 grs de beurre tempéré à 25°C (mélanger jus et beurre au mixer). Laisser infuser 20 minutes minimum.

Couper en gros morceaux les petits filets , ajouter les échalotes ciselées, la cuillère de moutarde et une petite louche de bouillon corsé. Mélanger et assaisonner. Prélever 30 % de ce mélange et le passer au mixer . Cette préparation sera farcie dans la feuille de choux vert.

***\*Choux vert***

Pocher deux feuilles de choux vert coupées en deux sur la hauteur à l’eau salée 2 minutes et rafraichir

Farcir de la préparation de sole limande moutardée divisée en 4 et rouler en aumonière .Disposer sur plaque à four.

Passer à la centrifugeuse ¼ du choux-vert. Mettre le jus au blender .

Monter le jus avec deux cuillères à soupe d’huile de colza, 1gr d’épaississant ( xanthane), assaisonner et ajouter un soupçon de colorant vert pour maintenir la couleur.

***\*Ramenas blanc***

Eplucher le ramenas, et couper une section de 6cm .

Passer le troncon au coupe lanière pour obtenir une longue feuille de ramenas. Couper en deux parties égales la bande, rouler et couper en deux les rouleaux. Vous obtenez 4 rouleaux.

Disposer vos rouleaus dans des emporte pièce de taille adapté et cuire au court mouillement au jus corsé. Quand le jus est évaporé,

Disposer vos rouleau sur une plaque à four et colorer au chalumeau le dessus.

Couper un second tronçon de 6 cm et le passer à la mandoline spaghetti . Assaisonner à l’huile de colza et au vinaigre à l’échalotte.

Garnir de pousses de moutarde violette.

***\*Pommes de terres***

Couper les deux grands cotés de la pomme de terre pour obtenir une épaisseur de 4cm . A l’aide d’un emporte pièce de 4cm de diamètre faire 4 bouchons. Cuire les bouchon au jus corsé et stopper la cuisson quand on peut enfoncer la lame d un couteau avec une légère résistance. Finir la cuisson à la friteuse à 170°c pour obtenir un bouchon type « pommes pont neuf » .

***\*Crackers émiettés au citron***

Au robot, mixer 50gr de beurre , 50gr de farine, 50 gr de fromage vieux brugge, les zestes et jus d’un citron.

Ajouter à la spatule 20gr de panco.

Etaler sur un papier sulfurisé et cruire à 180°C jusqu'à coloration et cuisson complète. Laisser refroidir et émietter.

**\*Cuisson et dressage**

Dans un four à 180°c,

Enfourner pour 7 minutes les rouleaux de ramenas et l’aumonière de choux vert.

Enfourner pour 5 minutes les filets de sole limande toujours recouverts du mélange jus corsé beurre.

Frire les bouchons de pommes de terre.

Dans l’assiette :

Disposer l’aumonière de choux-vert, surplombé du bouchon de pommes de terre et les spaghettis de ramenas à cheval.

Ajouter le rouleau de ramenas chaud et les filets de sole limande en ayant bien épongé le jus de cuisson. Parsemer de crackers citron.

Le jus ( à température ambiante) sera proposé à part à verser selon l’envie des convives.

**Temps de préparation**

1h15 minutes**.**

*Restaurant Onder de toren*

***Sam Van Houcke***

*Hansbekedorp 24*

*9850 Nevele*

**Limande-sole - salicorne - coques - fenouil - tom kha kai**

**Ingrédient** (pour 4 personnes)

***Limande-sole***

600 g net de limande-sole

50 ml de l’huile d’olive

150 g de beurre de ferme

Poivre

Fleur de sel

***Salicorne***

200 g de salicorne

50 g de beurre salé

***Coques et jus de coques***

200 g de coques

3 échalotes

1 gousse d’ail

1 tige de céleri

1 cas de beurre

200 ml de Noilly Prat

50 ml de crème

350 ml de jus de coques

100 ml de bouillon de volaille

Citron vert

***Tom kha kai***

1 oignon

1 gousse d’ail

½ poivre chili

1 tige de citronnelle

1 morceau de gingembre

8 feuilles de combava

Huile d’olive

4 champignons

500 ml de fond de volaille

3 cas de sauce de poisson

500 ml de lait de coco

Citron vert

2 cs de vinaigre sushi

Coriandre

Un peu d’huile de sésame

***Fenouil***

2 bulbes de fenouil

300 g de fond de volaille

100 g de crème

4 g agar-agar

30 ml d’huile d’olive

20 ml vinaigre sushi

Poivre et sel

***Croquant de levain***

200 g de pain au levain

50 ml de l’huile d’anis

**Finition**

Aneth

**Préparation**

***\*Limande-sole***

Nettoyez la limande-sole et coupez en deus sur l’arrête. Faites cuire 5 minutes sur la peau dans du beurre. Enlevez l’arrête, assaisonnez et continuez la cuisson brièvement au four.

***\*La salicorne***

Faites cuire brièvement la salicorne et la rafraîchissez-la, ensuite chauffer dans le beurre salé.

***\*Tom ka kai***

Faites suer l’oignon, l’ai, le chili, le gingembre et la citronnelle, ajoutez les feuilles de combava et les champignons. Mouillez de fond de volaille et de sauce de poisson, ajoutez l’huile de sésame et la coriandre. Faites réduire à moitié et ajoutez le lait de noix de coco, le jus et le zeste du citron vert et le vinaigre de sushi.

**\*Coquillages**Faites suer l’échalote, le céleri et l’ail dans le beurre, aspergez de Noilly Prat. Ajoutes les coquillages et faites cuire brièvement. Ajoutez la crème et le ‘tom kha kai’ au coquillages. Laissez infuser. Passez au chinois et rafraîchissez au citron vert. Chauffer le jus en mixer en incorporant de l’air.

***\*Fenouil***

Ciselez le fenouil finement et faites cuire dans le fond de volaille. Mixer et ajouter la crème, assaisonnez. Ajoutez l’agar agar, chauffez à 90°C et versez dans des moules. Laissez refroidir au réfrigérateur et démoulez

***\*Fenouil mariné***

Ciselez le fenouil finement, Faites mariner dans l’huile d’olive, le vinaigre de sushi, poivre et sel.

***\*Croquant de levain***

Coupez le levain finement, aspergez d’huile d’anis et faites cuire au four

Finition et présentation :

Dressez la salicorne avec les coques en suite la limande-sole et terminez avec le tom kha kai, les coquillages et le fenouil. Finissez avec l’aneth et le levain.

**Temps de préparation**

1H 45 min

*Kok au Vin*

***Hendrik Dequeker***

*Ezelstraat 21*

*8000 Brugge*

**limande-sole “meunière”, PERSIL, CHAMPIGNONS des bois, Steenbrugge blond**

**Ingrédient** (pour 4 personnes)

Limande-sole

1 kilo de beurre

500 g persil plat

12 pommes de terre ratte

1 l fond de volaille

12 Rosé des prés (champignons)

12 trompettes de la mort

2 gros persils tubéreux

1 l de lait

6 petits persils tubéreux

Huile d’arachide

Pointes de persil

5 échalotes

1 ravier de champignons de Paris

Thym

0,5 l de bière ‘Steenbrugge blond’

1 l de crème

Lécithine

50 g d’épinards

Poivre et sel

Sel de saumurage

Jus de citron

**Préparation**

***\*Limande-sole***:

Dépouillez et levez les filets des limande-soles, ensuite passez-les 10 minutes à la saumure (100 gr. de sel par litre d’eau). Dessalez 4 minutes, séchez et faites cuire sous vide au beurre, 8 minutes à 58°C. Laissez refroidir dans de l’eau glacé. Poêlez le poisson dans du beurre noisette, arrosez le poisson de beurre. Retournez le poisson, parsemez de persil ciselé et déglacez au jus de citron

***\*Pommes de terre ratte***

Faites cuire les pommes de terre en robe de chambre dans de l’eau salée jusqu'à cuisson complète et épluchez-les. Réchauffez-les dans le fond de volaille et une noix de beurre jusqu'à ce que le fond de volaille soit lié. Assaisonnez

***\*Champignons des bois:***

Faites cuire les rosés des prés et les trompettes de la mort dans une poêle brûlante avec l’ail, l’huile, le thym et assaisonnez.

***\*Crème de persil tubéreux:***

Épluchez les grandes racines et coupez-les en morceaux. Faites cuire dans un four à 180°C pendant 20 – 25 min. Quand les racines sont cuites, mixez-les dans un mixeur-cuiseur avec le lait jusqu’à 100°C et assaisonnez.

***\*Petits persils tubéreux:***

Faites cuire le racines sous vide dans le beurre et le thym pendant 20 à 25 min. à 83°C. Brulez-les à la torche et assaisonnez juste avant de servir. Taillez de longues lanières à l’éplucher dans deux racines et passez-les brièvement à la friteuse.

***\*Poudre:***

Sécher le persil et mixer pour obtenir une poudre.

***\*Mousse de persil:***

150 g de persil, 50 g de basilic, 180 g de fond de volaille. Mettez le tout dans le mixeur-cuiseur pendant une minute au maximum. Passez à la mousseline. Écumez avec de la lécithine

***\*Sauce à la bière de ‘Steenbrugge blond’:***

Faites suer les champignons de Paris et les échalotes émincées sans brunir avec un peu de thym, déglacez ensuite avec un peu moins d’une bouteille de bière (le reste à garder pour la finition). Ensuite ajoutez un demi-litre le fond de volaille et la crème et faites cuire. Quand la réduction est comme souhaitée, tamisez et ajoutez le reste de la bière et le jus de citron en dernier lieu. Montez au beurre!

**Présentation:**

D’abord le poisson en dessous, dressez les champignons et les pommes de terre autour et par dessus. Posez une demi-douzaine de pointes de crème et le persil tubéreux. Parsemez de poudre et de chips en dernier avec la mousse verte.

***Temps de préparation***

Poisson (40min)

Petits persils tubéreux (30min)

Crème de persil tubéreux (40min)

Pommes de terre (20min)

Champignons (3 min)

Sauce (45min)

Chips (5 min)

Mousse (2min)

*Resto Signatuur*

***Bart Gils***

*Vrijheid 208/2*

*2320 Hoogstraten*

**Limande-sole au beurre noisette, purée au petit lait
– tartare brulé de salsifis et cresson–
Huitre ostendaise”**

**Ingrédient** (pour 4 personnes)

***Limande-sole:***

2 grosses limande-soles

500 g beurre de ferme demi-sel au lait cru

1 citron non traité

1 citron vert

***Tartare de salsifis, huitre ostendaise et cresson:***

2 grands et gros salsifis

La chair de 4 huitres

1 citron vert

4 branches de gros cresson

Vinaigre sushi

Huile d’olive Dauro

***Jus de huitres ostendaise:***

Le jus de 6 huitres

Les arrêtes des limande-soles

Un filet de vin blanc (de préférence albariño “Leirana” 2014, nous servons ce vin avec ce met qui a un gout légèrement salin et serré, parfait avec l’huitre)

Fond de volaille (tiré des cous)

1 citron non traité

Beurre de ferme

Crème cuisson

***Poudre de concombre:***

6 concombres non traité

***Huile de cresson***:

1 l huile de maïs

6 bottes de gros cresson

***Purée au petit-lait***

3 l de petit-lait (à réduire à 1 litre)

500 g de pommes de terre Charlotte

1 feuille de laurier

1 brin de thym citron

50 g beurre de ferme salé

1 cas d’huile d’olive

Crème cuisson

1 citron vert

1 gousse d’ail confit

***Salsifis grillés, caramélisés***:

2 salsifis bien astiqués, si besoin épluchés

Dés de beurre salé

Vinaigre sushi

Fond de volaille

***Des tranches de rosés des prés très minces:***

4 beaux rosés des prés super frais

Rabot à truffe

**Préparation**

***\*Limande-sole:***

Réalisez un beurre noisette. Ajoutez le zeste du citron une fois refroidi et laissez infuser. Passez au chinois. Maintenir le beurre à 50°C. Écaillez et rincez le poisson. Levez des filets simples en laissant la peau. Coupez chaque filet en trois beaux morceaux. Faites revenir les filets +- 6 minutes dan du beurre (plat au four à 50°C). Poêlez-les brièvement côté peau. Aspergez de jus de citron. Assaisonnez de copeaux de sel Maldon.

***\*Tartare de salsifis, huitre ostendaise et cresson:***

Épluchez les salsifis et coupez-les en brunoise en ajoutant de suite du jus de citron. Coupez les huitres en petits morceaux. Ciselez le cresson. Mélangez le tout et finissez avec du jus de citron, vinaigre sushi, un filet d’huile et éventuellement du poivre cubèbe (poivre du Java) et sel. (Plus tard, le tartare sera brulé)

***\*Jus d’huitre ostendaise:***

Hachez les arrêtes en morceaux et faites revenir dans le beurre. Mouillez au bouillon de volaille et ajoutez un filet de vin blanc. Laissez infuser 10 minutes. Mélangez le liquide des huitres avec une part égale du fumet obtenu. Ajoutez un filet de crème assaisonnez de jus de citron. Faites mousser à la girafe (ajoutez les cubes de beurre en mixant.)

***\*Poudre de concombre:***

Coupez des lanières à l’aide d’un éplucheur, séchez-les dans un déshydrateur à 40°C. Mixez-les et passez au tamis.

***\*Huile de cresson:***

Chauffez l’huile dans un mixeur-cuiseur à 70°C. Mixez 3 bottes pendant environ 3 minutes à 70°C. Ajoutez 2 bottes et mixez 3 minutes à 30°C. Ajoutez 2 bottes et mixez 3 minutes à froid. Passez dans une mousseline ou un filtre à café. Séparez si nécessaire soigneusement le liquide.

***\*Purée au petit-lait***

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés (au plus petit, au plus de gout du petit-lait qu’ils absorbent). Faites les cuire dans le petit-lait avec une pincée de sel, le laurier, le thym. Faites fariner sur le feu après les avoir drainé. Faites une purée à laide d’un passe-vite, assaisonnez de jus de citron, poivre de Cayenne, beurre de ferme et éventuellement du sel. Ajoutez du petit-lait et de la crème pour l’onctuosité.

***\*Salsifis grillés et caramélisés:***

Coupez 2 morceaux de salsifis d’une longueur de 10 cm. En deux dans le sens de la longueur. Blanchissez-les dans le fond de volaille. Grillez-les dans une poêle sèche anti-adhérente. Ajoutez quelques dés de beurre en secouant (on obtient du beurre noisette, secouer pour ne pas brûler.) Déglacer au vinaigre sushi (secouer continuellement, ils caraméliseront très vite, continuez à secouer pour qu’ils ne brulent pas.)

***\*Tranches de rosés du pré ultra mince:***

Rabotez-les à cru à la minute

**Dresser:**

A l’aide d’une poche à douille dresser la purée. Séchez les morceaux de poisson en tamponnant avec du papier essuie-tout et déposez-les en zigzag sur la purée. Mettez le tartare en trois petit tas sur la purée. Brûlez-les à la torche. Saupoudrez à la poudre de concombre ( petit tamis). Déposez les salsifis brûlés sur le tout. Ajoutez environ 5 tranches de rosés des prés, finissez avec des touffes de fleur de concombre et bourrache. Faites mousser le jus et nappez à côté. Quelques gouttes d’huile de cresson sur et à côté du jus. Terminez éventuellement avec des chips de salsifis.

***Temps de préparation***

1H 30 min.