

Recette réalisée par Thomas CHAILLOU
(élève de Terminale bac Pro Cuisine au lycée Toussaint Louverture de Pontarlier).



Pavé de saumon, sauce Mont d'Or, risotto au Mont d'Or et vin Jaune, pomme de terre au cœur coulant au Mont d'Or, carottes fanes et petits oignons glacés.

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 600 g de selle de marcassin
- 500 g de Mont d'Or
- 100 g de beurre
- 500 g de poires
- 1 orange
- 50 g de céleri branche
- 500 g de pommes de terre
- 200 g d'oignons
- 100 g de noix
- 50 g de farine
- 16 g de sucre
- 16 g de poudre de noisette
- 2 carottes
- 1 bouteille de vin Jaune
- 15 cl de vin rouge
- 1 bâton de cannelle
- 2 anis étoilés
- Pain de mie blanc
- Fond brun de chasse en poudre
- Laurier, thym, poivre de Jamaïque 5 baies
- Fleur de sel, sel, poivre

1 Préparer les noisettes de marcassin

Désosser la viande puis la parer (enlever tous les nerfs et le gras sur le dessus). Concasser les os et garder les parures de nerf et de gras.

Couper la viande en noisette (10 cm de long et 3 cm de diamètre) et la saler légèrement.

Étaler les tranches de pain de mie au rouleau puis à la machine à pâte pour obtenir des rectangles.

Mélanger 100 g de Mont d'Or avec de la noix râpée et du poivre. Ensuite étaler ce mélange sur les tranches de pain de mie. Déposer un morceau de viande et rouler le tout dans du film alimentaire.

Laisser reposer plusieurs heures au frais.

2 Préparation du fond de chasse

Mettre les os sur une plaque au four à 200°C pour les faire colorer. Pendant ce temps éplucher et couper grossièrement un oignon et une carotte puis ajouter aux os.

Une fois le tout bien coloré, verser dans une grande casserole et déglacer la plaque avec le vin rouge. Verser le déglacage obtenu dans la casserole et ajouter de l'eau à hauteur, thym, laurier, le fond en poudre puis laisser mijoter 1 heure (possibilité de le faire sans fond en poudre mais laisser mijoter 3 heures).

3 Réaliser le crumble

Eplucher les poires (garder les épluchures pour la sauce), les mettre dans une petite casserole avec du vin Jaune à hauteur. Ajouter 50 g de sucre, l'écorce d'orange, le bâton de cannelle, 2 anis étoilés et les baies de poivre de Jamaïque. Les pocher jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais encore fermes.

Pendant ce temps, réaliser le crumble : mélanger 50 g de beurre en pommade, 50 g de farine, 16 g de sucre, 3 g de fleur de sel, 35 g de noix mixées, 16 g de poudre de noisette et cuire à 180 °C, jusqu'à une coloration uniforme.

4 Réaliser la compotée de poire

Découper le haut des poires pour la décoration. Couper la partie inférieure et la faire compoter avec un demi-oignon ciselé, le céleri coupé en fine brunoise (petit cube) et un peu de sirop de pochage au vin Jaune.

5 Réaliser la sauce chasse

Faire colorer les parures, y ajouter les épluchures de poire, l'oignon, un peu de sirop de pochage au vin Jaune et mouiller avec le fond de chasse préalablement réalisé. Laisser réduire et passer au chinois.

6 Finition et dressage

Eplucher et découper les pommes de terre en cubes de 2 cm de côté. Mélanger le reste du Mont d'Or avec 10 ml de vin Jaune, du poivre et un peu de noix râpées.

Monter les crumbles dans les cercles : remplir au $\frac{3}{4}$ de compotée de poire et recouvrir de crumble. Faire un trou au milieu et déposer une cuillère du mélange Mont d'Or. Remplir les mini-boîtes de Mont d'Or (ou ramequin) avec le reste du mélange Mont d'Or.

Mettre ces deux éléments au four à 200° C pendant 10 mn. Faire colorer les cubes de pommes de terre dans l'huile, finir la cuisson au four à 200° C. Remettre dans une poêle, arroser au beurre puis terminer avec une cuillère de sauce.

Faire colorer les noisettes de marcassin à la poêle dans une mélange d'huile/beurre et terminer la cuisson au four à 200° C (les noisettes doivent être rosées, environ 58/60° à cœur).

Une fois tous les éléments prêts et chauds, dresser les assiettes et déguster.



Recette réalisée par Thomas DAVID
(élève de Première bac Pro Cuisine au lycée Condé de Besançon)



Pavé de saumon et pomme de terre cœur coulant au Mont d'Or.

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 4 pavés de saumon
- 4 fines tranches de brési
- 100 g de riz pour risotto
- 40 g de fumet déshydraté
- 4 pommes de terre
- 4 carottes fanes
- 50 g de petits oignons
- 100 g de salade mâche
- 1 échalote
- 20 g de cerneaux de noix
- 1 Mont d'Or de 700 g
- 10 cl de crème liquide
- 150 g de beurre
- 20 cl de vin blanc
- 10 cl de vin Jaune
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 20 cl d'huile de noix
- Sucre, sel, poivre

1 Préparation des ingrédients

Eplucher les carottes, les pommes de terre et l'échalote. Laver correctement les fanes des carottes et la mâche. Couper l'échalote en tout petits dés (presque hachée) ainsi que les pommes de terre à la forme de votre choix. Cuire les pommes de terre 5 mn dans l'eau bouillante. Dans une poêle à feu doux faire revenir l'échalote dans du beurre. Elle doit rester transparente.

2 **Cuire le risotto**

En fouettant, ajouter 1 l d'eau au fumet déshydraté. Cuire le riz avec ½ l de fumet. Couvrir et laisser cuire à feu doux. Remuer régulièrement.

Lorsque le fumet est absorbé par le riz, tester la cuisson. Si le riz est cuit couper le feu, s'il ne l'est pas ajouter petit à petit du fumet jusqu'à la cuisson complète du riz.

3 **Préparer les pommes de terre cœur coulant**

Retirer les pommes de terre et les laisser refroidir, puis les creuser avec une cuillère à café. Retirer le Mont d'Or de sa boîte, enlever la sangle. Couper la croûte du Mont d'Or de manière à séparer la croûte et le cœur « crémeux » du fromage.

Garnir les pommes de terre de Mont d'Or.

4 **Cuire le saumon**

Dans une poêle, à feu moyen, cuire le saumon dans du beurre et un peu d'huile (attention à ne pas faire attacher le saumon).

Ne pas cuire totalement le saumon, finir la cuisson au four au moment de servir. Retirer le saumon, vider la graisse de la poêle, ajouter le vin blanc dans cette même poêle ainsi que 10 cl de fumet et les croûtes du Mont d'Or. Faire fondre le fromage à feu très doux.

5 **Cuire les légumes**

Répartir les carottes et les petits oignons sur une seule épaisseur sans les superposer, dans un récipient plat.

Ajouter le beurre en parcelles, le sucre et le sel. Mouiller à l'eau froide juste à hauteur des légumes.

Porter à ébullition. Recouvrir avec une feuille de papier sulfurisé. Cuire doucement à feu modéré jusqu'à l'évaporation complète de l'eau de cuisson.

Vérifier la cuisson. Les légumes doivent être fermes mais cuits.

6 **Dressage**

Goûter la sauce au Mont d'Or et rectifier si besoin en ajoutant du Mont d'Or. Passer la sauce dans une passoire pour retirer la croûte.

Dans un saladier, mélanger la moutarde et l'huile, délier avec le vinaigre et un peu d'eau. Réchauffer les carottes et les oignons. Finir la cuisson du saumon au four.

Ajouter le Mont d'Or au risotto, le réchauffer, ajouter le vin Jaune hors du feu juste avant de dresser.

