

Les Escapades gourmandes *de La Rozavère*

Préface de Philippe Rochat



ISBN 978-2-8399-1144-3



9 782839 911443 >

Parution - Décembre 2012

La cuisine se décline aussi pour les séniors



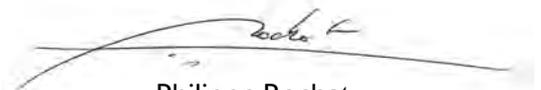
A l'heure où la courbe démographique indique que nos sociétés occidentales, et la Suisse en particulier, verront ces prochaines années leur population vieillir, il est temps de s'interroger des conséquences de ce phénomène sur les pratiques culinaires. Le titre de cet ouvrage confirme, s'il le fallait encore, que la gastronomie peut et doit s'inviter à la table des établissements médico-sociaux. A ce titre, je suis heureux de saluer la démarche de La Rozavère.

L'un des plus importants EMS du canton de Vaud a choisi de faire confiance à son chef de cuisine, Xavier Bats, que j'ai eu la chance de côtoyer comme collaborateur durant plusieurs mois à Crissier.

Il a compris, et en cela il est un précurseur, que les personnes âgées ont des besoins qui sont les mêmes que ceux de la population active. Des plats goûteux, authentiques, faits avec des produits de saison choisis avec soin; ce qui n'exclut pas une inventivité qui est le propre des cuisiniers de talent.

Innover, tout en respectant ses clients : les exigences propres à toute équipe de cuisine vont encore augmenter à l'avenir, car les EMS verront, dans quelques années, des hommes et des femmes qui auront plus voyagé que les générations précédentes et qui auront découvert d'autres cuisines plus exotiques, d'autres goûts, et qui demanderont de retrouver certaines atmosphères culinaires de leurs voyages.

La cuisine en EMS, c'est aussi de la gastronomie malgré certains préjugés tenaces. Un chef comme Xavier Bats a l'immense chance de défricher le terrain. Cet ouvrage illustre quelques-uns de ses secrets qu'il a tenu à nous faire partager. Je l'en remercie.



Philippe Rochat

Quel privilège de proposer une cuisine de très haute qualité !

Es-ce que la gastronomie et l'EMS sont deux notions contradictoires ?

Aucunement, comme le démontre cet ouvrage, issu de la créativité de notre chef de cuisine, Xavier Bats, arrivé dans notre établissement il y a presque deux ans.

Notre chef de cuisine, qui a travaillé avec les plus grands cuisiniers, a su à la fois motiver son équipe, s'adapter à nos résidents et faire preuve d'une grande inventivité.

Je le dis sans détour : La Rozavère a la chance de disposer d'un collaborateur aussi doué et motivant pour son équipe. Les différentes festivités de 2012, liées à notre 125e anniversaire, ont montré à nos différents convives de quel talent nous disposons. Mais au-delà d'un jubilé, ma préoccupation quotidienne est d'apporter aux résidents un mélange de bonheur et de découverte culinaire.

On croit trop souvent que la cuisine en EMS signifie mixer les aliments et servir une sorte de bouillie à des personnes dont le goût s'altère avec l'âge. Cette vision est celle d'un autre âge, celle des asiles pour vieillards qui ont heureusement disparu.

Le plaisir et la joie de vivre passent par l'estomac. A La Rozavère, comme dans tous les EMS du canton, la qualité des repas est primordiale. Les repas sont, pour les résidents, des rendez-vous privilégiés dans la journée.

Un EMS moderne est jugé sur la qualité des soins et de l'accueil qu'il propose à ses résidents, mais aussi sur ses prestations hôtelières. Venu du sud-ouest de la France dont il a gardé l'accent, Xavier Bats a su parfaitement s'adapter à son public, en appliquant deux principes : utiliser les produits du terroir et faire de la cuisine simple, où le respect des goûts est essentiel.

Un chef de cuisine en EMS a la mission d'assurer que les résidents trouvent leur bonheur tous les jours dans leur assiette. Il doit également gérer son équipe. Mais au-delà de cet aspect de management, tout chef de cuisine est avant tout un artiste.

Tel est le but de cet ouvrage qui clôt notre

125e anniversaire en beauté. Faire connaître cet artiste à un large public en lui donnant la possibilité de présenter quelques-unes de ses recettes. Toutes, évidemment, ne sont pas réalisées à La Rozavère.



Mais surtout, au-delà de l'aspect ludique et magique de recettes qui font saliver, le message que La Rozavère tient à faire passer est qu'elle a la chance que sa brigade de cuisine soit dirigée par un homme aux grandes compétences,

car cela profite à l'ensemble des résidents. Le savoir-faire d'un cuisinier de talent fait progresser son équipe, pour le bien-être de notre EMS. Il y a, dans les cuisines de La Rozavère, un enthousiasme exceptionnel et une volonté d'améliorer constamment les prestations aux résidents. Comme directeur, je ne peux que m'en féliciter.

Au nom de La Rozavère, je vous souhaite un excellent appétit.

Pierre Ethenoz, directeur

Il y a, dans les cuisines de La Rozavère, un enthousiasme et des compétences exceptionnels.



Un Gascon « exilé » à Chailly-Lausanne

Ce qui frappe d'emblée chez Xavier Bats, outre son sourire chaleureux, c'est son accent du sud-ouest de la France, cette origine gascogne dont il est fier. Il travaille depuis des années en Suisse, mais il a conservé la force de son lieu d'origine.

Xavier Bats, avant de devenir le chef de cuisine de La Rozavère en janvier 2011, a multiplié les expériences professionnelles. Jeune adulte, il veut travailler avec les meilleurs cuisiniers du monde, les étoilés Michelin. La chance lui sourit : il part au Luxembourg, puis à Londres où il travaille comme pâtissier au Restaurant « La Tante Claire » chez Pierre Koffmann. Il se fait alors remarquer par Freddy Girardet et vient en Suisse



4

Dans un EMS, rien n'est impossible quand on revient à des principes essentiels : faire de la cuisine légère, authentique, sans adjonction de poudres, ni de rehausseurs de goûts.

pour travailler avec lui, puis par la suite, avec Philippe Rochat. Il a ainsi travaillé deux ans à Crissier.

Un nouveau virage se présente en 2001. Xavier Bats, à 27 ans, devient chef de cuisine et directeur de production pour le groupe Canonica, à l'aéroport de Genève. Cette expérience l'ouvre à la gestion des restaurants, à la cuisine internationale. Il dirige plusieurs brigades de cuisine, asiatique, catering aérien, catering VIP, brasserie, gastronomique, production centrale, sandwicherie, restaurant d'entreprise.

A La Rozavère, désormais, Xavier Bats met son expérience au profit des résidents. On mange bien dans cet EMS, et les résidents lui rendent beaucoup d'affection. Lui-même parle d'une simple adaptation de son travail, et non d'une contrainte, lorsqu'on lui pose la question des mets qui sont servis aux personnes âgées.

Pour lui, rien n'est impossible quand le cuisinier s'en tient à des principes essentiels : faire de la cuisine légère, authentique, sans adjonction de poudres, ni rehausseurs de goûts. « Il faut que la carotte ait le goût de la carotte. Dans une croûte aux champignons, il faut qu'il y ait des champignons. Dans une croûte au fromage, il faut du vacherin, que ce soit goûteux » explique-t-il pour

résumer sa philosophie. Mais son équipe sait aussi que la cuisine en EMS devra évoluer avec les générations qui s'apprentent à entrer en EMS. Xavier Bats s'y prépare par petites touches. Certaines de ses recettes servies à Chailly sont dans cet ouvrage. Il prouve ainsi que la gastronomie en EMS est une réalité.

Xavier Bats, 38 ans, chef de cuisine de La Rozavère depuis deux ans. Il est très fier de ses origines du sud-ouest de la France, une référence dans la gastronomie.



5

Une cuisine opérationnelle en permanence



Autour de Xavier Bats, onze personnes. Son second, Jean-Yves Giguët, quatre cuisiniers, cinq employés et un apprenti. Les quatre cuisiniers sont en charge de tous les repas, petits-déjeuners, les plats chauds, les repas spéciaux (notamment les repas avec des textures modifiées pour certains résidents). Leur collaboration avec les équipes soignantes pour la préparation des repas est essentielle et constante.

De leur côté, les cinq employés de cuisine s'occupent de la préparation des mets, du nettoyage de la cuisine et de la vaisselle. Xavier Bats et son second gèrent les commandes, les plannings, toutes les tâches administratives

La brigade de cuisine tient la barre, tous les jours de l'année, pour servir trois repas par jour aux résidents.

et participent évidemment au tournus des week-ends, car cette équipe relativement réduite a une tâche énorme : assurer 365 jours par année et 3 fois par jour les repas pour l'ensemble des résidents de La Rozavère, soit 132 personnes et une partie des 200 employés.

La brigade de cuisine tient à la formation professionnelle.
Ici l'apprenti (à gauche) avec le second de cuisine.



L'ouverture des festivités

« C'est toujours par la faim que commence un bon repas... »
Au-delà du jeu de mots, cette citation, attribuée à l'écrivain et journaliste français du XIXe siècle, Jean-Louis Auguste Commerson, connu pour ses aphorismes humoristiques, résume l'enjeu d'une entrée dans un repas. Ouvrir les sens gustatifs et visuels, se préparer à un moment de plaisir. Une entrée réussie se doit d'être légère et aérienne, pour donner envie de continuer, tout en permettant aux convives de savourer un moment privilégié qui annonce les réjouissances qui suivent. Xavier Bats montre ici son talent, s'inspirant à la fois de ses origines gascognes, mais n'hésitant pas à recourir aux produits locaux, et à surprendre par des mélanges audacieux.

Les extraordinaires finesse et délicatesse des préparations caractérisent les huit recettes présentées. Outre sa fonction d'ouverture des festivités pour le goût et l'odorat, l'entrée se doit d'être un régal pour les yeux, au point que le gastronome doit hésiter - quelques secondes certes - pour admirer ce qu'on lui présente dans son assiette, avant de commencer à déguster. Il peut ainsi admirer le choix des formes et des couleurs, la présentation : tout ce qui en fait une entrée réussie, et non un simple amuse-bouche.

Cet art de la mise en scène est difficile, car le travail de préparation ressemble à celui, ancestral, des fées tisseuses qui découpaient la dentelle. Pour préparer une entrée, le cuisinier travaille souvent dans l'infiniment petit, « dans la dentelle », justement.

Une envie de repas royal ? Regardez, admirez les pages qui suivent. Elles font saliver.

Les entrées

- *Rillette de truite fumée*
- *Bisque d'écrevisses, parfum de citronnelle, raviole de topinambour à la noisette*
- *Velouté de potimarron, cappuccino au vacherin Mont d'or*
- *Bloc de foie gras du Sud-Ouest, marmelade de figues au vin doux*
- *Crème brûlée de chèvre des Pyrénées aux tomates séchées*
- *Soupe de fèves, aumônière de tourteau au citron vert*
- *Frivolités de noix de Saint-Jacques à l'huile vierge et fleur de sel d'Hawaï*
- *Terrine de lièvre aux cornes d'abondance, mesclun sauvage*

Rillette de truite fumée



« C'est une recette créée spécialement pour le repas de soutien du 125^e anniversaire de notre Fondation, en juin 2012. La fraîcheur du citron relève le goût de la truite et donne une très belle complicité. »

Préparation

- ✧ Emietter la truite fumée dans un bol.
- ✧ Dans un autre bol travailler avec une spatule le fromage frais pour le rendre homogène.
- ✧ Ajouter ensuite la truite, la crème préalablement fouettée, la ciboulette, les échalotes hachées, le zeste et le jus du citron vert.
- ✧ Mélanger le tout délicatement.
- ✧ Etaler sur le plan de travail un papier film de 30 cm de long.
- ✧ Mettre la moitié de la préparation sur le long du papier film, replier le papier film vers soi tout en pressant pour confectionner un rouleau de 20 cm de long sur 3 cm de diamètre.
- ✧ Mettre au frigo 12 h.
- ✧ Tailler les courgettes en lamelles dans le sens de la longueur, les griller dans une poêle.

Dressage

- ✧ Couper la rillette en rouelles assez larges.
- ✧ Disposer les rouelles en rond.
- ✧ Prendre une lamelle de courgette, mettre à l'intérieur le mesclun de salade et former un bouquet.
- ✧ Déposer ce bouquet au centre de l'assiette, à l'intérieur des rillettes.
- ✧ Confectionner avec la crème aigre des larmes autour de la rillette.
- ✧ Finir la décoration avec quelques herbes fraîches et les framboises.

Ingrédients pour 4 personnes

- 180 g de truite fumée
- 80 g de courgettes
- 70 g de fromage frais à tartiner
- 50 g de framboises
- 50 g de pousses de salade variée
- 20 g de crème à 35 %
- 20 g de crème aigre
- 10 g d'échalotes
- 4 g de ciboulette
- 1 citron vert



Pour une meilleure découpe des rouelles, je conseille de mettre la rillette une heure au congélateur. Une fois qu'elle est assez ferme, la découpe est plus facile.

La rillette de truite peut être servie avec des blinis tièdes.

Bisque d'écrevisses, parfum de citronnelle, raviole de topinambour à la noisette



« Le Léman est un régal pour les yeux, mais aussi pour les papilles. On y trouve de nombreuses richesses et de magnifiques produits. »

Préparation

- ❖ Faire revenir les écrevisses à feu doux avec l'huile d'olive dans une casserole à bord haut.
- ❖ Ajouter les poireaux et les échalotes, faire revenir 10 min et flamber au pastis.
- ❖ Ajouter le reste des ingrédients sauf la farine, faire revenir durant 10 min.
- ❖ Ajouter la farine, bien mélanger et mouiller avec le vin blanc sec, cuire 5 min.
- ❖ Mouiller avec 1 l d'eau, cuire à petite ébullition durant 1 h 30.
- ❖ Passer au presse-purée avec une grille fine, rectifier l'assaisonnement et mettre le bâton de citronnelle coupé en deux à infuser durant 1 h.
- ❖ Pour la raviole, mélanger la farine, l'œuf et l'huile d'olive, former une boule de pâte, mettre au frigo 1 h.
- ❖ Couper le topinambour en petits cubes, faire revenir avec l'huile de noisette, le sel et le thym à tout petit feu, les conserver le plus croquants possible, puis mettre à refroidir.
- ❖ Etaler la pâte le plus fin possible à l'aide d'un laminoir ou d'un rouleau.
- ❖ Couper 8 disques à l'aide d'un bol ou d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.
- ❖ Remplir les disques avec 20 g de topinambour, mouiller les bords de la pâte avec un peu d'eau à l'aide d'un pinceau.
- ❖ Recouvrir avec les disques de pâte restants et bien presser les bords.
- ❖ Cuire les ravioles dans une casserole d'eau bouillante salée durant 4 min.
- ❖ Faire chauffer la bisque, dresser dans une assiette creuse, déposer la raviole au milieu et décorer avec un joli bouquet d'herbes fraîches.

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'écrevisses fraîches
300 g de tomates
90 g de poireaux
80 g d'échalotes
60 g de céleri branche
30 g de concassé de tomate
10 g d'ail
10 g de farine
3 dl de vin blanc sec
6 cl d'huile d'olive
1 cl de pastis
Sel, poivre, 1 pincée de piment d'Espelette
1 bâton de citronnelle

Raviole de pâte
100 g de farine
1 œuf
1 cl d'huile d'olive

Farce
80 g de topinambour pelé
10 g d'échalotes
2 cl d'huile de noisette
Thym, sel, poivre
Herbes fraîches pour la décoration



Bien presser le bord de la raviole pour éviter qu'elle ne s'ouvre lors de la cuisson.

Velouté de potimarron, cappuccino au vacherin Mont d'or



« Quand la saison commence, les courges, potirons et potimarrons de notre jardin arrivent en masse dans notre cuisine. Quand ils sont bien apprêtés sous forme de tartes, légumes ou soupes, ces légumes sont une merveille. »

Préparation

- ✦ Peler les oignons, les émincer finement.
- ✦ Faire revenir à feu doux durant 5 min dans une casserole à bord haut les oignons et le beurre.
- ✦ Ajouter le potimarron, faire revenir durant 10 min.
- ✦ Mouiller avec 7 dl d'eau, ajouter sel, poivre et muscade.
- ✦ Cuire 1 h 15 à petite ébullition.
- ✦ Passer la soupe au presse-purée avec une grille fine.
- ✦ Ajouter le lait et rectifier l'assaisonnement.

Dressage

- ✦ Faire fondre le vacherin sans la croûte avec 35 g de lait.
- ✦ Faire chauffer le velouté de potimarron et le servir dans une grande tasse à café ou à thé.
- ✦ Chauffer les 150 g de lait à 50 °C, bien fouetter pour obtenir une belle mousse, ajouter le mélange fondu et tiède à base de vacherin.
- ✦ Récupérer à l'aide d'une cuillère la mousse et la déposer sur le velouté.
- ✦ Couper de très fines lamelles de viande séchée.
- ✦ Parsemer les lamelles de viande séchée sur la préparation et finir la décoration avec quelques herbes fraîches.

Ingrédients pour 4 personnes

Velouté de potimarron

- 650 g de chair de potimarron
- 170 g d'oignons
- 50 g de beurre
- 10 g de sel
- 1 dl de lait
- 1 pincée de muscade

Cappuccino au vacherin Mont d'or

- 185 g de lait
- 65 g de vacherin
- 5 g de viande séchée
- Sel, poivre
- Herbes fraîches

Pour réaliser le cappuccino, il est possible d'utiliser un mixeur plongeant.



Bloc de foie gras du Sud-Ouest, marmelade de figues au vin doux



« Voici une préparation de foie gras très courante dans ma région d'origine, le Sud-Ouest, avec ses deux produits phare: le canard et l'armagnac. »

Préparation

- ✦ Ouvrir le foie gras en son centre, enlever le maximum de veines à l'aide d'un petit couteau pointu.
- ✦ Ajouter l'armagnac et laisser mariner durant 1 h, couvert d'un film au frigo.
- ✦ Retirer le film, saler et poivrer les deux côtés du foie gras.
- ✦ Dans un bocal à stériliser de 750 ml à vis ou à caoutchouc, frotter à l'aide d'un chiffon l'intérieur du bocal avec un peu d'armagnac.
- ✦ Mettre le foie gras à l'intérieur, bien le presser.
- ✦ Bien nettoyer les bords du bocal; cette étape est très importante. Refermer le bocal.
- ✦ Dans une casserole à bord haut, poser les pots de foie gras, recouvrir d'eau tiède.
- ✦ Cuire le bloc de foie gras au bain-marie 1 h 15 dès le début de l'ébullition.
- ✦ Dès la fin de la stérilisation, laisser refroidir tel quel. Après refroidissement complet, mettre les bocaux au réfrigérateur.
- ✦ Pour la marmelade, hacher les échalotes, cuire à feu doux avec le beurre.
- ✦ Ajouter les figues, le bâton de cannelle, le poivre, le sel, le gingembre, le vin blanc et cuire à feu très doux durant 1 h.
- ✦ Mettre à refroidir dès la fin de cuisson.
- ✦ Ouvrir le bocal de foie gras, faire glisser le bloc entier sur une planche à découper à l'aide d'un petit couteau puis ôter l'excédent de graisse autour du bloc.
- ✦ Couper de belles tranches de foie, l'assaisonner avec un peu de fleur de sel et poivre du moulin.

Ingrédients pour 4 personnes

1 foie gras de 500 g
7 g de sel
2 cl d'armagnac
1 pincée de poivre

Marmelade de figues

400 g de figues
80 g d'échalotes
60 g de sucre
2 dl de vin blanc « Premières Grives »
du Domaine du Tariquet
1 pincée de sel
1 bâton de cannelle
1 pincée de poivre concassé
1 pincée de gingembre

Un pain au levain toasté en accompagnement est un excellent complément.

La qualité et l'origine du foie gras sont déterminantes pour ce type de préparation.



Crème brûlée de chèvre des Pyrénées aux tomates séchées



« Un petit clin d'œil au Pays basque où j'ai fait une petite partie de ma carrière, mais qui a pris une grande place dans ma vie. »

Préparation

- ✦ Chauffer le lait et la crème à 50 °C.
- ✦ Ajouter le chèvre coupé en morceaux, les tomates séchées, le thym, laisser infuser 1 h.
- ✦ Mixer la crème brûlée et passer à l'aide d'une petite passoire fine.
- ✦ Mélanger l'appareil à crème brûlée avec les jaunes, fouetter et rectifier l'assaisonnement.
- ✦ Préchauffer le four à 90 °C.
- ✦ Remplir les moules, cuire environ 1 h, jusqu'à ce que la surface ne soit plus liquide.
- ✦ Refroidir.

Dressage

- ✦ Chauffer le grill du four.
- ✦ Parsemer le dessus des crèmes brûlées de parmesan.
- ✦ Mettre les crèmes au four à gratiner.
- ✦ Finir la décoration avec les tomates séchées et le thym.

Ingrédients pour 4 personnes

- 130 g de chèvre frais des Pyrénées
- 120 g de tomates séchées
- 30 cl de lait
- 30 cl de crème à 25 %
- 30 g de parmesan râpé
- 5 g de thym
- 6 jaunes d'œufs
- 3 brins de thym



Il est possible de brûler les crèmes à l'aide d'un chalumeau de cuisine.

Soupe de fèves, aumônière de tourteau au citron vert



« La cuisson des fèves doit être rapide pour qu'elles gardent toutes leurs vitamines et leur très belle couleur. Ne mange-t-on pas d'abord avec les yeux... ! »

Préparation

- ✦ Emincer les échalotes et l'ail, faire revenir à l'huile d'olive, mouiller à l'eau, saler et cuire 15 min.
- ✦ Ajouter les fèves, cuire 20 min.
- ✦ Passer la soupe au presse-purée avec une grille la plus fine, rectifier l'assaisonnement et l'onctuosité.
- ✦ Faire revenir à feu doux les courgettes et les carottes, préalablement coupées en petits dés, avec le beurre .
- ✦ Pour la confection de l'aumônière, mélanger tous les ingrédients dans un bol à l'aide d'une spatule.
- ✦ Prendre un carré de feuille de brick, mouiller très légèrement les bords à l'eau avec l'aide d'un pinceau.
- ✦ Déposer 20 g de farce à tourteau au milieu de la pâte, replier les bords en pressant le centre pour que l'aumônière soit bien fermée.
- ✦ Cuire les aumônières 6 min au four à 180 °C.
- ✦ Chauffer la soupe de fèves.
- ✦ Mettre une cuillère de condiments chauds au milieu de l'assiette à soupe.
- ✦ Verser la soupe dans l'assiette, et déposer l'aumônière sur les condiments en son centre.
- ✦ Finir la décoration avec quelques gouttes de crème épaisse et pousses de cerfeuil.

Ingrédients pour 4 personnes

450 g de fèves pelées
300 g d'échalotes
50 g d'ail
30 g d'huile d'olive
5 g de sel
1.2 l d'eau

Aumônière de tourteau

40 g de chair de tourteau
35 g de fromage frais
4 feuilles de pâte à brick 13 cm x 13 cm
5 g d'échalotes, 1 pincée de ciboulette
½ zeste de citron vert

Condiments

30 g de carottes
30 g de courgettes
10 g de beurre



Selon les goûts, la chair de tourteau peut être remplacée par du homard ou de l'écrevisse.

Si la consistance de la soupe est trop épaisse, rajouter un peu d'eau.



Frivolités de noix de Saint-Jacques à l'huile vierge et fleur de sel d'Hawaï



«La noix de Saint-Jacques est un crustacé à chair très fine. Ici, je l'ai déclinée sous forme de tartare en assaisonnant avec du sel d'Hawaï; la rencontre est surprenante.»

Préparation

- ✦ Hacher l'échalote.
- ✦ Couper les noix de Saint-Jacques en petits dés.
- ✦ Ajouter l'échalote, le sel, l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron vert.
- ✦ Mélanger délicatement et rectifier l'assaisonnement.

Dressage

- ✦ Confectionner un cercle avec les pousses d'épinards.
- ✦ Diviser la frivolité de noix de Saint-Jacques en quatre portions.
- ✦ Couper les radis en fines lamelles et les déposer l'une à côté de l'autre dans l'emporte-pièce.
- ✦ Remplir l'emporte-pièce avec les noix de Saint-Jacques.
- ✦ Déposer au centre du cercle d'épinards, la frivolité de Saint-Jacques, enlever le moule.
- ✦ Finir la décoration à l'aide de la crème fouettée, des baies roses et des herbes.
- ✦ Finir l'assaisonnement avec une pincée de sel d'Hawaï.

Ingrédients pour 4 personnes

- 320 g de noix de Saint-Jacques
- 70 g de radis rouges
- 60 g de pousses d'épinards
- 25 g d'échalotes
- 20 g de crème fraîche fouettée
- 10 g d'huile d'olive vierge
- 1 pincée de sel
- 3 g de baies roses
- 1 pincée de sel rose d'Hawaï
- 1 citron vert



La qualité des noix de Saint-Jacques est primordiale pour ce plat.

Il est nécessaire de bien ôter le nerf de la noix avant de la découper.

Terrine de lièvre aux cornes d'abondance, mesclun sauvage



« L'automne est ma saison préférée. Dans ma jeunesse, ma grand-mère et ma mère m'amenaient aux champignons et mon père s'en allait à la chasse. Je me souviens de récoltes magiques. »

Ingédients pour 4 personnes

200 g de bajoue de porc
200 g de foie de porc
130 g de chair de lièvre
70 g de râble de lièvre
30 g de cornes d'abondance
10 g de beurre
10 cl de porto rouge
10 g de sel
1 pincée de poivre

Préparation 48 h à l'avance

- ✦ Faire dorer les râbles de lièvre à feu vif avec 5 g de beurre, ajouter la moitié du porto, déglacer et retirer du feu, laisser mariner 2 h dans son jus.
- ✦ Faire revenir les cornes d'abondance avec le reste du beurre; après 5 min, retirer du feu.
- ✦ Hacher au robot la bajoue de porc, le foie et la chair de lièvre.
- ✦ Dans un bol, ajouter à la farce de viande, le sel, le poivre, le reste du porto rouge et les cornes d'abondance préalablement hachées grossièrement.
- ✦ Prendre une terrine de petite taille, déposer la moitié de la farce dans le fond, et disposer au milieu les râbles de lièvre marinés.
- ✦ Finir de remplir la terrine avec le reste de la farce, bien aplatir.
- ✦ Cuire au four, préchauffé à 110 °C, environ 1 h à 1 h 30 jusqu'à une température à cœur de 75 °C.
- ✦ Dès la fin de cuisson, retirer du four et mettre à refroidir.

Dressage

- ✦ Démouler la terrine, couper en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- ✦ Dans un bol, mettre 2 cuillères à soupe d'huile de noix, 1 cuillère à soupe de vinaigre de figes, sel et poivre, bien mélanger.
- ✦ Ajouter le mesclun de salade sauvage et dresser sur l'assiette.
- ✦ Déposer les tranches de terrine de lièvre sur l'assiette, assaisonner avec de la fleur de sel et un tour de moulin à poivre.
- ✦ Finir la décoration.

Ce met peut être servi avec du pain au levain légèrement toasté.

Ne pas hésiter à demander à votre boucher de vous hacher la viande.

La cuisson de la terrine est très importante. Il faut utiliser une terrine en fonte de préférence, car la répartition de la chaleur est plus régulière.

Subtils, ces plats vous étonneront

Voici venu le moment du plat de résistance. Les entrées vous ont mis en appétit, donné un avant-goût des réjouissances à venir; le plat chaud doit maintenant tenir ses promesses. Dans les recettes qui suivent, il est proposé un savant équilibre entre viande et poisson. Comme pour les entrées, une seule règle : la recherche d'une utilisation optimale des produits de saison.

Dans ses propositions de mets, le chef n'a donc oublié ni la chasse, ni les champignons, grandes vedettes de l'automne. Le poisson a aussi toute sa place dans ces plats chauds, car le Léman est un vivier naturel très apprécié des gastronomes. Et, évidemment, on retrouve une des spécialités du pays gascon cher à Xavier Bats, le magret de canard. Et comme le canard se prête bien à des inventions culinaires, les griottes remplacent l'orange pour la touche aigre-douce.

La recherche des goûts authentiques et l'attrait des produits de saison n'empêchent donc pas quelques touches de forte inventivité, comme le recours à l'hysope, une plante considérée essentiellement comme médicinale, pour agrémenter un carré d'agneau, ou le ...chocolat pour un « mille-feuilles » de bœuf.

Subtils, équilibrés, ces plats vous étonneront, car ils marient de manière insolite certains ingrédients. C'est dans ces éléments de surprise qu'un artiste en cuisine se révèle, à l'instar du magicien qui sort un nouveau tour de son chapeau. Un cuisinier de haut vol respecte ses convives et cherche constamment à innover. Pari tenu pour ces dix recettes, avec la constante finalité de privilégier le plaisir des papilles et des yeux.

Les plats chauds

- *Tournedos de cœur de saumon au lard, compoté de haricots coco*
- *Aiguillette de bœuf au pinot noir, polenta rôtie aux herbettes*
- *Magret de canard aux griottes, ruban de pommes de terre en duo*
- *Dos de sandre à l'unilatéral, fleurs d'endives croquantes, confiture d'oignons*
- *Carré d'agneau aux morilles, fondue d'asperges infusées à l'hysope*
- *Mille-feuilles de queue de bœuf, fricassée de chanterelles au jus*
- *Carré de chamois en croûte de pain d'épices, jus corsé*
- *Filet de rouget juste saisi, tagliatelles de légumes en salade*
- *Médaille de veau flambé, ballotin de chou farci, mousseline d'artichaut*
- *Brandade de cabillaud à la coriandre, effeuillé parfumé du jardin*

Tournedos de cœur de saumon au lard, compoté de haricots coco



« La rencontre entre le saumon et le lard paraît improbable, et pourtant ces deux ingrédients se marient fort bien, le plat étant rehaussé par la saveur des haricots coco. »

Préparation

- ✦ Faire tremper les haricots coco 24 h dans de l'eau froide.
- ✦ Etaler 6 tranches de lard sur un carré de papier film.
- ✦ Déposer dessus 120 g de saumon coupé en longueur, en lanières de 1 cm d'épaisseur environ.
- ✦ Replier le lard sur le saumon de manière à former un « boudin », bien serrer.
- ✦ Replier le film autour du « boudin » et bien le presser, répéter l'opération pour les 3 autres parts.
- ✦ Faire revenir à feu doux l'échalote avec le beurre.
- ✦ Ajouter ensuite les carottes, le céleri, le poireau et la tomate préalablement coupés en petits dés, faire revenir à feu doux.
- ✦ Ajouter les haricots, mouiller avec l'eau et les herbes aromatiques.
- ✦ Cuire à feu doux environ 45 min, rectifier l'assaisonnement.
- ✦ Couper un « boudin » de saumon en trois tournedos de taille égale.
- ✦ Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile d'olive et cuire les tournedos de saumon au lard 3 min sur chaque face.

Dressage

- ✦ Dresser les haricots coco dans une assiette légèrement creuse, déposer délicatement les tournedos et finir la décoration.

Ingrédients pour 4 personnes

480 g de cœur de filet de saumon
200 g de haricots coco
80 g d'échalotes
60 g de céleri
40 g de carottes
40 g de poireaux
24 tranches de lard fumé
20 g d'huile d'olive
15 g de beurre
1 tomate
1 brin de thym
1 feuille de laurier
1.2 l d'eau

Bien presser les « boudins » lors de la préparation, cela garantira un beau résultat visuel lors de la découpe et de la cuisson.

Les tournedos de saumon peuvent être mis au congélateur une heure avant de les cuire.

Ils seront plus simples à couper.



Aiguillette de bœuf au pinot noir, polenta rôtie aux herbettes



« Cette recette a été servie lors de la journée officielle du 125^e anniversaire de notre Fondation. »

Préparation

- ✦ Eplucher les légumes et les couper en morceaux de 1 cm.
- ✦ Dans un saladier, mettre le vin rouge avec les légumes, l'aiguillette, les épices et les herbes aromatiques et faire mariner 24 h.
- ✦ Egoutter l'aiguillette de bœuf, séparer la garniture aromatique du vin rouge.
- ✦ Dans une casserole à bord haut, faire revenir à feu vif l'aiguillette de bœuf avec l'huile.
- ✦ Ajouter la garniture aromatique, faire revenir à feu plus doux durant quelques minutes.
- ✦ Ajouter le vin rouge et le gros sel, cuire à feu très doux durant 1 h 30.
- ✦ Retirer l'aiguillette à la fin de la cuisson, passer le fond à l'aide d'une passoire.
- ✦ Réduire la sauce de 2/3 jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
- ✦ Rectifier l'assaisonnement et ajouter le beurre, ne plus faire cuire, conserver au chaud.
- ✦ Pour la polenta, faire chauffer le lait et le sel, ajouter la semoule de maïs et cuire à feu doux 15 à 20 min.
- ✦ Dès la fin de cuisson, retirer du feu, ajouter le parmesan râpé et les herbes fraîches finement hachées.
- ✦ Mouler la polenta dans un plat à gâteau de 18 cm de diamètre environ, réserver au frigo 4 h.
- ✦ Couper la polenta en 8 parts égales.
- ✦ Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive et colorer la polenta des deux côtés, conserver au chaud.
- ✦ Faire confire les tomates dans l'huile d'olive et les herbes de Provence à feu très doux.
- ✦ Faire revenir les lardons à la poêle.
- ✦ Glacer les petits oignons blancs avec une cuillère à soupe de sucre, une cuillère à soupe de beurre, 1 pincée de sel et 200 g d'eau.

Ingrédients pour 4 personnes

1 aiguillette de bœuf de 1.25 kg
1.5 l de pinot noir
4 gousses d'ail
1 carotte
1 oignon
1 morceau de céleri branche
1 fût de poireau
1 c. à s. de baies de genièvre
1 c. à s. de poivre noir
1 c. à s. de graines de coriandre
1 tige de thym, romarin
1 feuille de laurier
15 g de gros sel
20 g d'huile de tournesol
20 g de beurre

Polenta

90 g de semoule de maïs
20 g de parmesan râpé
20 g de beurre
½ l de lait entier
15 g d'herbes hachées (cerfeuil, persil plat, ciboulette, coriandre)
1 pincée de sel

Garniture

100 g de tomates cerises
40 g de lardons fumés
40 g de petits oignons blancs
2 c. à s. d'huile d'olive
1 pincée d'herbes de Provence



Une cuisson bien régulière à basse température permettra d'obtenir une viande très tendre.

Magret de canard aux griottes, ruban de pommes de terre en duo



« Le canard dans le Sud-Ouest est aussi important que le boutefas dans le canton de Vaud. Ce sont de belles traditions. »

Préparation

- ✦ Parer les magrets de canard en enlevant le surplus de graisse à l'aide d'un couteau.
- ✦ Peler les pommes de terre, couper en gros cubes.
- ✦ Dans une casserole à bord haut, mettre de l'eau froide, une cuillère à café de sel et cuire les pommes de terre.
- ✦ Dès la fin de cuisson, égoutter, passer au presse-purée, ajouter le lait, le beurre, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, conserver au chaud.
- ✦ Répéter la même opération avec les pommes de terre violettes.
- ✦ Pour la sauce aux griottes, éplucher et hacher l'échalote.
- ✦ Faire revenir à feu doux l'échalote et le beurre.
- ✦ Ajouter les griottes, faire revenir 2 min à feu doux.
- ✦ Ajouter la farine, mélanger, ajouter le vin rouge, réduire de moitié.
- ✦ Ajouter le fond brun de canard et le jus de griottes, réduire de moitié jusqu'à la consistance souhaitée. Conserver au chaud.

- ✦ Chauffer une poêle, déposer les magrets de canard côté peau, cuire 5 à 7 min de chaque côté selon la grosseur.
- ✦ Dès la fin de cuisson, retirer les magrets et les conserver au chaud.
- ✦ Enlever l'excédent de graisse de canard qui se trouve dans la poêle, ajouter le beurre et les cardons, faire revenir à feu moyen quelques minutes.

Dressage

- ✦ Déposer deux belles cuillères de cardons sur la longueur de l'assiette.
- ✦ Prendre une poche à dresser avec une douille cannellée, mettre la même quantité de purée blanche et violette.
- ✦ D'un tour de main, confectionner un joli ruban de pommes de terre.
- ✦ Trancher le magret de canard et le déposer sur les cardons.
- ✦ Finir en ajoutant la sauce aux griottes.

Ingrédients pour 4 personnes

4 magrets de canard
Sel, poivre

Sauce aux griottes

80 g de griottes au sirop
20 g de beurre
10 g de farine
1 pincée d'échalote
200 ml de fond brun de canard
150 ml de vin rouge
50 ml de jus de griottes

Duo de purées

a) Blanche
250 g de pommes de terre à purée
30 g de beurre
20 g de lait
b) Violette
250 g de pommes de terre violettes
30 g de beurre
30 g de lait

Garniture

200 g de cardons cuits
6 g de beurre
1 échalote
Sel, muscade



Dos de sandre à l'unilatéral, fleurs d'endives croquantes, confiture d'oignons



« Les parties de pêche au sandre du samedi ont toujours été des moments privilégiés. Je ne les ratais sous aucun prétexte. Le sandre, quel beau poisson d'eau douce et que dire de sa chair! Magnifique ! »

Préparation

- ✦ Pour la confiture: éplucher les oignons, les émincer finement.
- ✦ Faire cuire à feu doux environ 10 min les oignons dans le beurre et ajouter le sucre.
- ✦ Ajouter le sirop de framboises et le vin rouge, cuire à feu très doux jusqu'à complète évaporation du liquide. Réserver au chaud.
- ✦ Pour la sauce vierge: enlever la peau de la tomate en la trempant dans l'eau bouillante 10 s.
- ✦ Vider et couper en petits dés la tomate, ajouter l'échalote, le persil et l'ail hachés.
- ✦ Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients avec l'huile d'olive et le jus de citron, ajouter sel, poivre et piment.
- ✦ Séparer les feuilles d'endives et les tremper 1 h dans l'eau préalablement mélangée au safran.
- ✦ Egoutter les endives, faire chauffer l'huile d'olive et les faire revenir à feu vif quelques secondes. Réserver au chaud.
- ✦ Assaisonner les pavés de sandre, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive.
- ✦ Cuire le sandre côté peau 2 min, finir la cuisson 5 à 7 min dans le four préchauffé à 200 °C.
- ✦ Dresser les feuilles d'endives sur l'assiette en formant une fleur, y déposer le pavé de sandre au centre, le côté peau sur le dessus.
- ✦ Faire une jolie quenelle de confiture d'oignons et arroser les feuilles d'endives de sauce vierge.



Ingrédients pour 4 personnes

4 pavés de sandre de 140 g
30 g d'huile d'olive

Endives
8 endives
20 g d'huile d'olive
¼ l d'eau
1 c. à c. de safran
Sel

Confiture d'oignons

250 g d'oignons
50 g de sucre
25 g de sirop de framboises
25 g de vin rouge
10 g de beurre

Sauce vierge

50 g d'huile d'olive vierge
30 g d'échalotes
10 g de jus de citron
1 gousse d'ail, 5 g de persil
1 tomate
Sel, poivre, poudre de piment d'Espelette

Carré d'agneau aux morilles, fondue d'asperges infusées à l'hysope



« L'hysope, plante peu connue, est utilisée dans de nombreuses préparations, par exemple pour la liqueur de chartreuse. Ici, en infusion avec des asperges, le mariage se révèle gourmand. »

Préparation

- ✦ Parer et nettoyer les carrés d'agneau, réserver au frais.
- ✦ Eplucher les asperges, garder la tête et couper en tronçons le reste.
- ✦ Cuire les morceaux d'asperges à feu doux avec le beurre et l'échalote durant quelques minutes.
- ✦ Ajouter la crème et l'hysope, faire cuire à feu doux, réserver.
- ✦ Cuire les têtes d'asperges dans de l'eau bouillante salée, refroidir à l'eau.
- ✦ Assaisonner les racks d'agneau et cuire dans une poêle avec le beurre, à feu vif.
- ✦ Après quelques minutes, retourner la viande et réduire la chaleur de cuisson.
- ✦ Dès la fin de cuisson, réserver et conserver au chaud.

- ✦ Faire revenir les échalotes avec le beurre, ajouter les morilles et faire sauter rapidement sans coloration.
- ✦ Procéder de la même façon avec les têtes d'asperges.

Dressage

- ✦ Dans une assiette, dresser la fondue d'asperges.
- ✦ Couper les racks en deux et déposer sur la fondue d'asperges.
- ✦ A part, dresser les asperges et finir avec les morilles.
- ✦ Finir la décoration avec les herbes fraîches.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 racks d'agneau
- 250 g de crème à 35 %
- 100 g de morilles
- 100 g d'oignons
- 60 g de beurre
- 10 g d'hysope
- 3 bottes d'asperges vertes
- 2 bottes d'asperges blanches
- 1 échalote
- Sel, poivre

Demander au boucher de préparer les carrés d'agneau. Si vous utilisez des morilles séchées, les faire tremper au minimum 4 heures.



Mille-feuilles de queue de bœuf, fricassée de chanterelles au jus



« La rencontre entre le salé et le sucré. Le chocolat, les chanterelles, la viande de bœuf: le tout dans un mille-feuilles. J'ai voulu que ce plat fasse penser à un dessert. »

Préparation

- ✦ Faire mariner la queue de bœuf avec le vin. Eplucher et couper en rondelles la carotte, le poireau, le céleri branche et l'oignon, ajouter à la marinade. Ajouter l'ail, le sel, le thym et le laurier, laisser au frigo 24 h.
- ✦ Egoutter la queue de bœuf et séparer la garniture aromatique.
- ✦ Faire chauffer l'huile de tournesol dans une cocotte, faire revenir jusqu'à coloration la queue de bœuf puis ajouter la garniture aromatique et faire revenir quelques minutes à feu plus doux.
- ✦ Ajouter la farine, bien mélanger. Ajouter la marinade, porter à ébullition et laisser cuire à feu très doux jusqu'à ce que la viande se détache de l'os.
- ✦ Dès la fin de cuisson, retirer la viande du fond de cuisson. Séparer la viande de l'os à l'aide d'une fourchette et finir en l'émiettant.
- ✦ Enlever toute la garniture aromatique du fond de cuisson, réduire de 3/4 jusqu'à ce que la consistance soit épaisse, enfin ajouter le chocolat noir et garder au chaud.
- ✦ Eplucher les pommes de terre, les couper en gros cubes puis les cuire dans une casserole remplie d'eau froide salée.
- ✦ Dès la fin de cuisson, égoutter et passer au presse-purée. Ajouter le lait chaud, le beurre, la muscade et rectifier l'assaisonnement.
- ✦ Faire sauter dans une poêle les chanterelles déjà nettoyées, saler et réserver au chaud.
- ✦ Dresser la queue de bœuf émietée dans un emporte-pièce, remplir jusqu'à la moitié.
- ✦ A l'aide d'une poche à douille, faire de jolies rosaces de pommes purée sur la viande.
- ✦ Ajouter quelques chanterelles au centre du mille-feuilles et autour de celui-ci.

Ingrédients pour 4 personnes

1 queue de bœuf d'environ 1 kg
20 g de farine
20 g d'huile de tournesol
15 g de gros sel
15 g de chocolat à 72 % de cacao
1 l de vin rouge
1 carotte
1 oignon
1 gousse d'ail
1 fût de poireau
1 baie de genièvre
1 brin de thym, laurier

Purée

250 g de pommes de terre pour purée
250 g de chanterelles
30 g de beurre
20 g de lait
10 g d'huile de tournesol
Sel, poivre et muscade

Une cuisson lente et régulière permettra d'avoir une viande savoureuse et tendre. La liaison au chocolat « corse » la sauce. Ne plus la faire bouillir ensuite.



Carré de chamois en croûte de pain d'épices, jus corsé



« La chasse est une période de l'année très attendue des amateurs de viande. Et ses garnitures sont un festival pour les yeux et le palais. »

Préparation

- ✦ Spätzlis : Dans un saladier, bien mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une spatule, mais ne pas trop travailler la pâte. Faire bouillir une casserole d'eau salée, et passer la pâte à la râpe à spätzlis à l'aide d'une corne. Dès que les spätzlis remontent à la surface, ils sont cuits. Refroidir à l'eau et conserver.
- ✦ Chou rouge : Emincer le chou rouge finement, mettre à cuire à feu très doux avec le vin rouge et le sucre, assaisonner, laisser compoter tout doucement.
- ✦ Pommes : Peler et couper les pommes en deux, les vider. Griller la pomme sur la partie intérieure. Confectionner un sirop avec les épices, l'eau, le sucre et le citron, pocher les pommes grillées.
- ✦ Marrons : Faire un caramel blond avec le beurre et le sucre, ajouter les marrons, remuer délicatement et ajouter le fond de gibier. Réduire et confire les marrons à feu très doux.
- ✦ Sauce : Peler l'oignon et la carotte, émincer finement, mettre à cuire avec le vin rouge, réduire de moitié.
- ✦ Ajouter le fond de gibier, cuire à feu doux, réduire d'un peu plus de la moitié, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et le chocolat noir, remuer et ne plus cuire la sauce.

- ✦ Croûte de pain d'épices : Faire sécher le pain d'épices, hacher en chapelure, mélanger au beurre en pommade. Etaler la croûte sur quelques millimètres sur un papier cuisson.
- ✦ Préchauffer le four à 200 °C, assaisonner la selle de chamois.
- ✦ Dans une poêle à fond plat et large, chauffer l'huile et cuire la selle côté chair en premier. Retourner la selle après quelques minutes de cuisson, déposer sur les filets mignons la croûte au pain d'épices, mettre au four quelques minutes pour terminer la cuisson.

Dressage

- ✦ Dresser séparément les garnitures de la selle de chamois et remplir les pommes avec les airelles.
- ✦ Faire sauter les spätzlis avec le beurre.
- ✦ A l'aide d'une cuillère à soupe, détacher les filets mignons et les trancher, servir la sauce à part.
- ✦ Conseils : Il est préférable de demander à son boucher de préparer la selle de chamois. Le chamois peut être remplacé par du chevreuil.

Ingrédients pour 4 personnes

1 selle de chamois de 1.6 kg
100 g de pain d'épices
30 g d'huile de tournesol, 70 g de beurre

Sauce

1 oignon, 1 carotte, 1 sachet d'épices
2 dl de vin rouge, 5 dl de fond de gibier
15 g de beurre, 5 g de chocolat noir à 72 % de cacao

Spätzlis châtaigne

150 g de farine blanche
100 g de farine de châtaigne
40 g d'huile, 20 g de beurre, 20 g d'eau
4 œufs, 4 jaunes d'œufs, muscade, sel, poivre

Chou rouge

1 petit chou rouge
½ l de vin rouge, 20 g de sucre, sel, poivre

Pommes grillées

2 petites pommes golden
100 g de sucre, 200 g d'eau
80 g d'airelles, ½ citron
1 bâton de cannelle, 1 pce d'anis étoilé

Marrons

250 g de marrons cuits
30 g de beurre, 30 g de sucre
150 ml de fond de gibier

Filet de rouget juste saisi, tagliatelles de légumes en salade



« Comme entrée chaude ou comme plat principal, selon le moment et l'envie, ce poisson travaillé très simplement reste une valeur sûre. »

Préparation

- ✧ Eplucher les deux sortes de carottes et, à l'aide d'un économe, tailler sur la longueur des bandes d'épaisseur régulière.
- ✧ Couper à l'aide d'un couteau de manière à avoir une largeur de tagliatelle.
- ✧ Dans une casserole d'eau bouillante salée, plonger les légumes séparément 30 sec ; il est important de garder le croquant des légumes.
- ✧ Dès la fin de cuisson, plonger les légumes dans de l'eau très froide, égoutter et ajouter l'huile d'olive.
- ✧ Enlever soigneusement les arêtes avec des brucelles.

- ✧ Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile d'olive.
- ✧ Cuire les filets assaisonnés du côté peau en premier à feu vif. Retourner les filets et baisser le feu.

Dressage

- ✧ Mélanger les tagliatelles de légumes et séparer en quatre parties égales.
- ✧ A l'aide d'une fourchette, dresser les tagliatelles de légumes.
- ✧ Déposer les filets juste saisis.
- ✧ Ajouter la tapenade sur la longueur du filet de rouget.
- ✧ Finir la décoration.

Ingrédients pour 4 personnes

12 filets de rouget de 50 g
60 g de tapenade d'olives noires
25 g d'huile d'olive
10 g de sel
Aneth pour la décoration

Tagliatelles de légumes

140 g asperges vertes
120 g de carottes jaunes
120 g de courgettes
80 g de carottes
25 g d'huile d'olive
1 pincée de fleur de sel
8 brins de lavande

Ne pas trop cuire les filets de rouget; il est même préférable de les servir « rosés » pour conserver les qualités gustatives de ce magnifique poisson.



Médailлон de veau flambé, ballotin de chou farci, mousseline d'artichaut



« Ici, on trouve la délicatesse du veau marié à quelques légumes. On y ajoute la saveur du flambage. Que demander de mieux ! »

Préparation

- ✦ Retirer 12 belles feuilles de chou vert et les plonger dans l'eau bouillante salée au gros sel durant 4 min, bien passer ensuite à l'eau froide pour conserver la couleur.
- ✦ Hacher les oignons et carottes, faire revenir dans le beurre à feu doux durant 5 min, ajouter le reste du chou vert émincé finement, cuire à feu doux en ajoutant de temps à autre un peu d'eau.
- ✦ Dès la fin de cuisson du chou, ajouter le persil plat haché, mélanger et mettre à refroidir.
- ✦ Découper les feuilles de chou à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre.
- ✦ Déposer une feuille de chou sur un carré de papier film, mettre une belle cuillère à soupe de masse à l'intérieur et refermer en rabattant les bords vers le centre.
- ✦ Bien presser le ballotin pour former une boule bien régulière. Répéter l'opération avec le reste des feuilles de chou.
- ✦ Enlever le pied de l'artichaut et détacher toutes ses feuilles.
- ✦ Mettre dans une casserole l'eau froide, la farine, le citron, le sel et ajouter les artichauts pelés et cuire rapidement.
- ✦ Dès la fin de cuisson, retirer les artichauts. A l'aide d'une fourchette, ôter le foin à l'intérieur pour ne garder que la chair, la passer au presse-purée.
- ✦ Ajouter le beurre, la crème et l'huile de noisette petit à petit dans la mousceline encore chaude et bien remuer à l'aide d'un fouet, conserver au chaud.

Dressage

- ✦ Découper le médaillon de veau en deux parties, saler et poivrer la viande.
- ✦ Faire chauffer le beurre dans une poêle à flamber, cuire à feu vif les médaillons 2 min de chaque côté.
- ✦ Retirer la poêle du feu, ajouter délicatement l'armagnac et flamber les médaillons.
- ✦ Dès la fin du flambage, bien arroser avec le jus de cuisson et servir les médaillons avec les ballotins et la mousceline d'artichaut.

Ingrédients pour 4 personnes

4 pavés de veau de 160 g
20 g de beurre
1.5 dl d'armagnac
Sel, poivre

Ballottins de chou

2 gros choux verts frisés
40 g de beurre
20 g de persil plat
20 g de gros sel
1 oignon, 1 carotte

Mousceline d'artichaut

4 gros artichauts, 1 citron jaune
30 g de farine
20 g de crème, 20 g de beurre
20 g d'huile de noisette
7 g de sel
1.5 l d'eau



Lors du flambage des médaillons, bien maîtriser la flamme de cuisson. Les ballotins peuvent être chauffés à la vapeur à l'aide d'un panier vapeur en bambou ou, tout simplement, les placer quelques secondes au four à micro-ondes.

Brandade de cabillaud à la coriandre, effeuillé parfumé du jardin



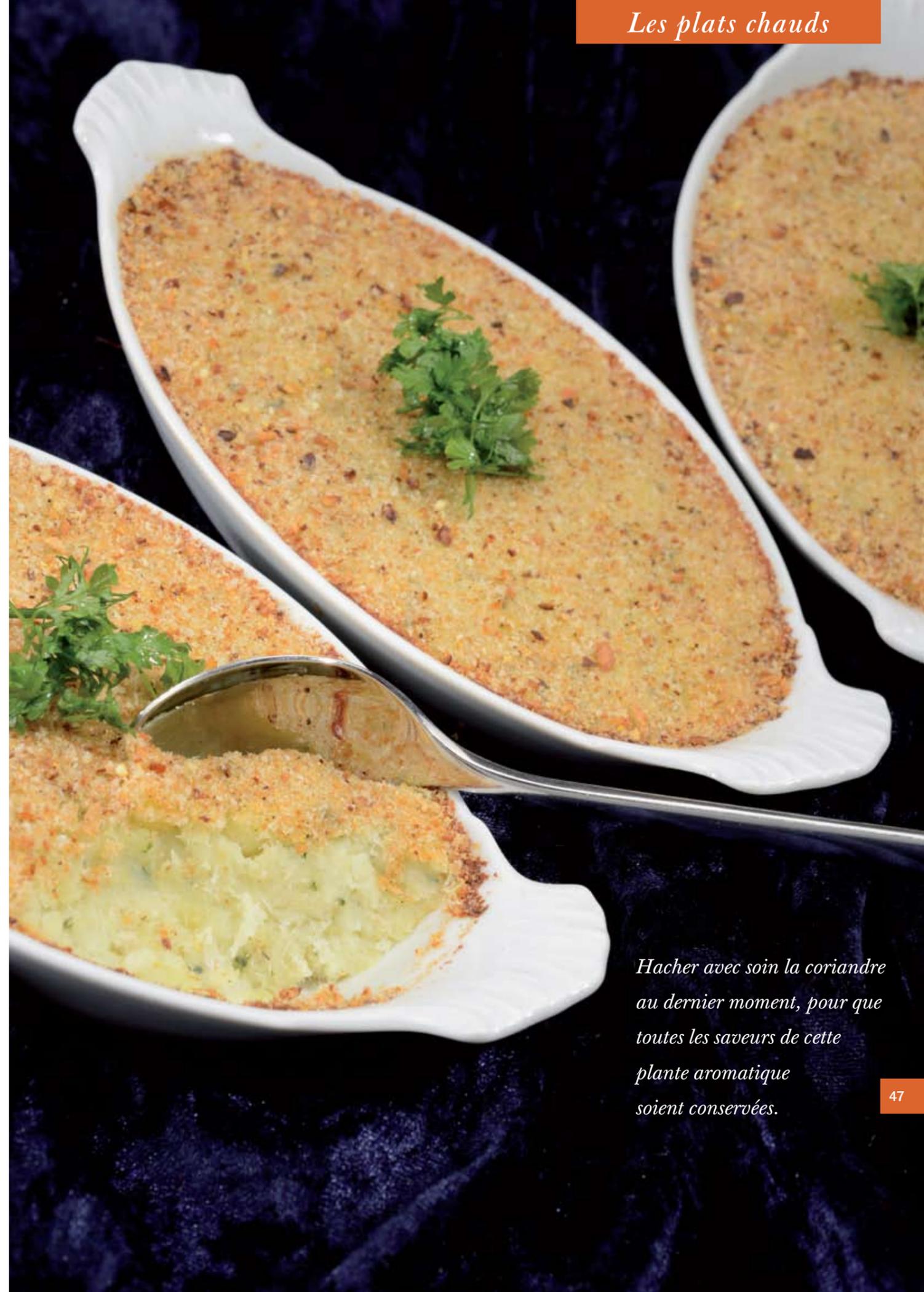
« Un plat apprécié de nos résidents, simple dans la préparation, mais qui nécessite de jolis produits. »

Préparation

- ✦ Eplucher puis hacher les oignons et l'ail, couper les pommes de terre épluchées en gros cubes.
- ✦ Faire chauffer le lait avec les herbes et le sel.
- ✦ Cuire les pommes de terre dans le lait.
- ✦ Dès la fin de la cuisson, égoutter et disposer dans un bol.
- ✦ Cuire le cabillaud dans le lait de cuisson.
- ✦ Dès la fin de cuisson, ajouter le cabillaud avec les pommes de terre.
- ✦ Ecraser à l'aide d'une spatule les pommes de terre et le cabillaud.
- ✦ Ajouter l'huile d'olive et la coriandre hachée, rectifier l'assaisonnement.
- ✦ Mouler la brandade dans les récipients, ajouter la chapelure et gratiner au four préchauffé à 200 °C pendant 10 min.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre
400 g de cœur de cabillaud
75 g d'oignons
40 g de chapelure
25 g d'huile d'olive
15 g de mélange d'herbes (cerfeuil, aneth, coriandre, ciboulette)
10 g de coriandre
7 g de sel
½ l de lait
6 gousses d'ail
1 feuille de laurier
1 brin de thym



Hacher avec soin la coriandre au dernier moment, pour que toutes les saveurs de cette plante aromatique soient conservées.

Chaque fois, l'envie de surprendre

Rassasiés ? L'entrée et le plat chaud vous laissent encore une petite place pour le dessert. Dans les pages qui suivent, vous n'avez que l'embarras du choix. Desserts « classiques » que Xavier Bats propose aux résidents de La Rozavère, comme la tarte au noix, ou les kougelhofs à la pistache, desserts plus surprenants comme le riz au lait « coco ». Chaque fois, l'envie de surprendre et de trouver des associations nouvelles entre des ingrédients est là. Le dessert obéit en fait à la même logique que l'entrée. Il doit suggérer, faire plaisir, mais ne pas étouffer. Ne dit-on pas justement qu'un dessert trop lourd ou une pâtisserie trop chargée est un « étouffe-chrétien » !

Ici, le chef évite ces écueils, car tout l'art d'un dessert réussi réside dans la légèreté, dans son aspect aérien. Admirez son « fraisier d'or de Chailly », clin d'œil au site de l'EMS. C'est un dessert que l'on ose à peine entamer, tellement il est beau à regarder.

La magie d'un dessert est de terminer un repas en apothéose, sans chercher à concurrencer ce qui a précédé. Xavier Bats cherche à nouveau les produits du terroir, les fraises, les framboises, les noix, les marrons, la raisinée, et il joue avec ces produits authentiques pour construire de véritables châteaux, où la réalisation « architecturale » est plus que jamais essentielle. A ce titre, son sablé breton aux framboises n'a pas grand-chose à envier à la richesse de construction du Mont St-Michel de la Normandie voisine.

Un repas réussi se juge aussi sur le dessert, car c'est le dernier souvenir en bouche qui reste. Bonne dégustation !

Les desserts

- *Tarte aux noix et crème de Gruyère*
- *Fraisier d'or de Chailly*
- *Mini kougelhofs à la pistache*
- *Damier aux amandes et fruit de la passion*
- *Riz au lait coco « façon risotto »*
- *Sablé breton aux framboises, mousseline légère infusée à la verveine*
- *Surprise aux marrons confits, cappuccino au Baileys*
- *Gourmandises chocolatées à la Williamine*
- *Petits pots à la raisinée, financiers au pain d'épices*

Tarte aux noix et crème de Gruyère



« Tarte authentique et rustique, de conception assez simple. Avec ce très joli fruit à coque, on obtient une tarte qui rencontre un large succès auprès de nos résidents. »



Préparation

- ✦ Mélanger la farine, le sel, le sucre, la cannelle, le beurre coupé en petits carrés.
- ✦ Ajouter le lait et malaxer délicatement, former une boule, laisser reposer 10 min au frigo.
- ✦ Etaler la pâte dans un moule à gâteau de 24 cm de diamètre, réserver au frigo.
- ✦ Mixer les noix et le sucre au robot pour obtenir une poudre fine.
- ✦ Ajouter l'arôme vanille, la crème, les œufs, mélanger au fouet.
- ✦ Pour finir, ajouter le beurre fondu froid, mélanger.
- ✦ Verser l'appareil dans le moule à gâteau.
- ✦ Cuire 10 min à 175 °C dans un four préchauffé et finir la cuisson 15 min à 170 °C.

Ingrédients pour 6 personnes

150 g de farine blanche
60 g de beurre
60 g de lait
10 g de sucre
5 g de cannelle
2 g de poudre à lever
1 pincée de sel

Appareil à noix

220 g de noix
140 g de sucre
60 g de crème de Gruyère
50 g de beurre
15 g de sucre glace
10 g d'arôme vanille
3 œufs

La pâte doit être malaxée le moins possible pour qu'elle garde son côté friable.

Cette recette peut aussi être préparée sous forme de tartelettes; elles accompagneront à merveille un café.

Fraisier d'or de Chailly



« Ce dessert a été confectionné à La Rozavère spécialement pour le repas du 125^e anniversaire de notre Fondation. »

Préparation

- ✦ Couper le bâton de vanille en deux, sortir avec un couteau les grains de vanille.
- ✦ Chauffer le lait, la crème et la vanille jusqu'à 80 °C.
- ✦ Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter dans un second temps la farine, mélanger.
- ✦ Verser le lait bouillant sur le mélange ci-dessus, cuire jusqu'à ébullition.
- ✦ Mettre la crème pâtissière à refroidir.
- ✦ Monter la crème en chantilly, mettre une cuillère à café de sucre et finir de la mélanger.
- ✦ Mélanger la crème pâtissière froide, la crème chantilly, le maraschino et la menthe hachée.
- ✦ Ôter les queues des fraises et couper, dans la longueur, des tranches bien fines et régulières.
- ✦ Utiliser un moule de 7 cm de diamètre et 4 cm de haut.
- ✦ Ranger les lamelles de fraises, une par une, dans le moule de manière à confectionner une rosace.
- ✦ Déposer à l'intérieur du moule un disque de génoise puis ajouter deux cuillères à soupe de crème.
- ✦ Mettre le reste de la crème dans une poche à douille et confectionner un joli décor.
- ✦ Pour le coulis, mixer le reste des fraises avec un peu de sucre et dresser séparément.
- ✦ Dresser le fraisier sur une assiette, ajouter les feuilles de menthe restantes ainsi que le décor en chocolat.

Ingrédients pour 4 personnes

Crème pâtissière

- 60 g de sucre
- 35 g de farine
- 2 jaunes d'œufs
- ¼ l de lait
- ½ gousse de vanille
- 1 c. à s. de maraschino

Décoration

- 250 g de fraises
- 100 g de crème à 35 %
- 40 g de biscuit génoise
- 15 g de sucre
- 1 c. à c. de maraschino
- 8 feuilles de menthe
- Décor en chocolat

Les lamelles de fraises doivent être coupées de manière très régulière pour que, lors du démoulage, le visuel du dessert soit parfait.

Le maraschino peut être remplacé par du kirsch.



Mini kougelhofs à la pistache



« Cette recette de mignardises cuites dans des petits moules à kougelhofs est très appréciée en fin de repas avec un thé ou un café. »

Le beurre doit être bien fondu et froid avant de le mélanger au reste des ingrédients pour une bonne liaison de l'appareil à kougelhofs.

La pâte à pistaches peut être remplacée par du praliné (pâte de noisettes).

Préparation

- ✦ Mélanger la masse aux amandes, la pâte à pistaches, les œufs et le beurre fondu froid.
- ✦ Ajouter la farine, mélanger et laisser reposer l'appareil 30 min au froid.
- ✦ Préchauffer le four à 170 °C.
- ✦ Remplir au 3/4 dans des moules à kougelhof de petite taille (5 cm de diamètre).
- ✦ Cuire au four durant environ 12 min.
- ✦ Laisser refroidir complètement avant de démouler.
- ✦ Saupoudrer de sucre glace et garnir l'intérieur de confiture de framboises.

Ingrédients pour 18 pièces

200 g de masse aux amandes à cuire 48 %
50 g de beurre
15 g de pâte à pistaches
12 g de farine
2 œufs

Décoration

25 g de confiture de framboises
10 g de sucre glace



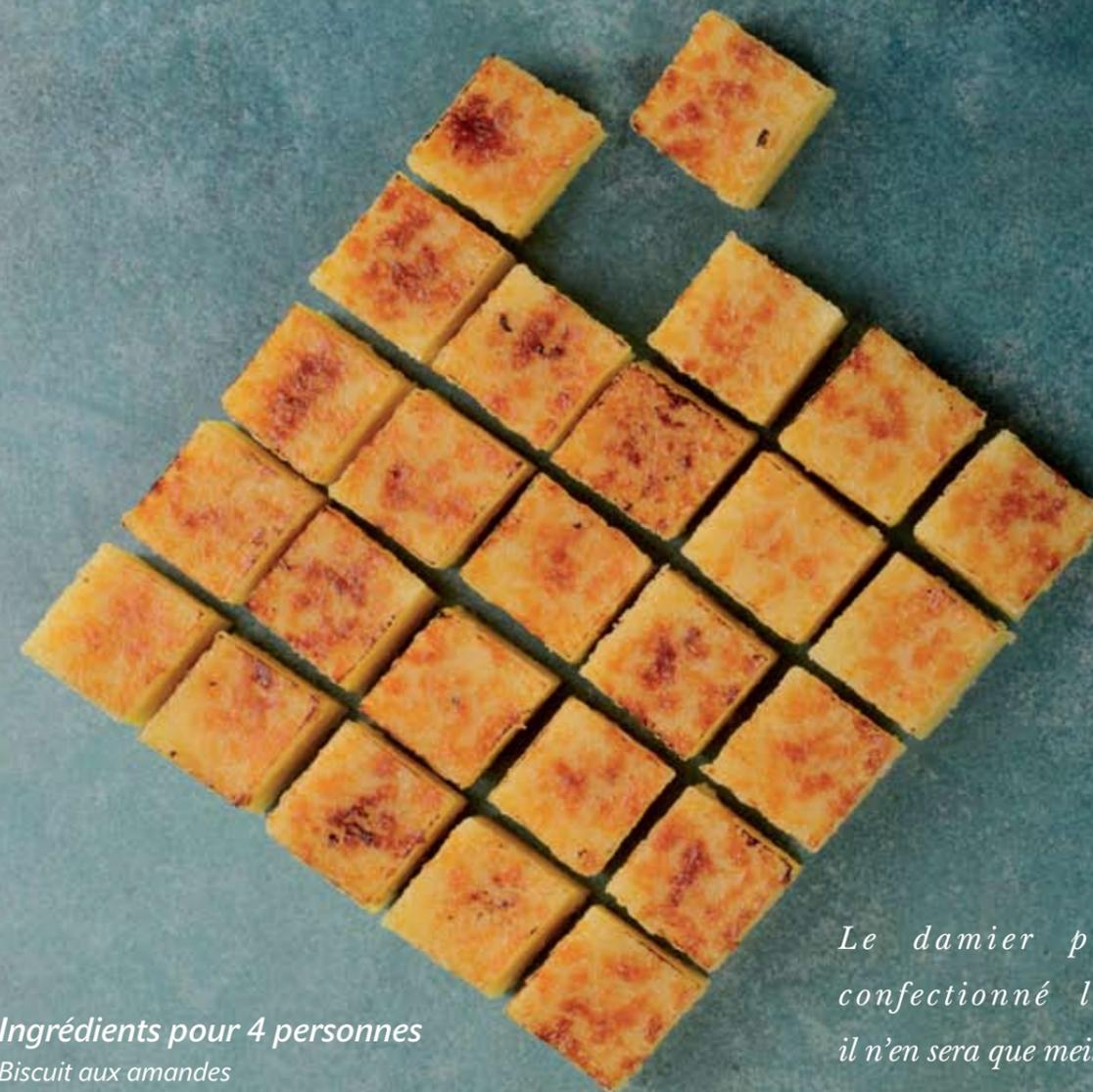
Damier aux amandes et fruit de la passion



« Voici une recette réalisée selon la technique du mille-feuilles: deux couches de crème pour trois de biscuit; il y a un peu de technique, mais quelle satisfaction à l'arrivée. »

Préparation

- ✦ Mélanger tous les ingrédients et ensuite ajouter le beurre fondu.
- ✦ Diviser la préparation en trois portions puis l'étaler sur des feuilles de cuisson en trois rectangles de même taille.
- ✦ Cuire au four à 160 °C durant 13 min, laisser refroidir à plat.
- ✦ Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre puis ajouter la farine.
- ✦ Faire bouillir le jus de fruit de la passion et le beurre, verser sur la préparation ci-dessus.
- ✦ Cuire jusqu'à ébullition, retirer du feu, ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide, remuer.
- ✦ Passer au chinois et refroidir complètement.
- ✦ Séparer la crème passion en deux parts égales.
- ✦ Sur la première couche de biscuit, ajouter la première partie de la crème passion, bien étaler à l'aide d'une spatule pour avoir la même épaisseur.
- ✦ Poser le deuxième biscuit sur la crème, aplatir la préparation. Répéter la première étape avec le restant de crème passion.
- ✦ Déposer sur le dessus le dernier biscuit aux amandes, aplatir et mettre au congélateur durant 12 h.
- ✦ Couper en bandes de 2 cm pour obtenir des petits carrés, laisser au frigo 15 min.
- ✦ Tremper le dessus d'un damier dans le sucre semoule, caraméliser à l'aide d'un chalumeau.



Ingrédients pour 4 personnes

Biscuit aux amandes

150 g de beurre fondu froid
75 g de farine
65 g d'amandes moulues
20 g de sucre
13 blancs d'œufs

Crème passion

220 g de sucre
150 g de jus de fruit de la passion
85 g de beurre
15 g de farine
2 œufs
3 jaunes d'œufs
2 feuilles de gélatine

Finition

20 g de sucre semoule

Le damier peut être confectionné la veille, il n'en sera que meilleur.

Le jus de la passion peut être remplacé par un jus de citron ou d'orange.



Riz au lait coco

« façon risotto »



*« Un risotto au lait de coco !
Les résidents se sont vraiment demandés
si le chef n'était pas tombé sur la tête.
Puis ils ont apprécié, jugeant que c'était
une bonne surprise en bouche. »*

Préparation

- ✦ Ouvrir la noix de coco en deux et récupérer le jus, enlever la coque à l'aide d'un petit couteau.
- ✦ Récupérer 100 g de chair de coco, la peler et couper en petits dés, conserver le reste de la chair pour la décoration.
- ✦ Couper le bâton de vanille, gratter avec un couteau pour sortir les grains.
- ✦ Faire fondre le beurre, ajouter les dés de noix de coco, le bâton de vanille, faire revenir à feu doux.
- ✦ Ajouter le riz, bien mélanger puis ajouter le jus de coco, faire réduire le liquide de moitié.
- ✦ Ajouter le lait ainsi que le lait de coco, le sucre et les grains de vanille.
- ✦ Cuire à feu très doux environ 1 h. Dès la fin de la cuisson, réserver et mettre à refroidir.

Dressage

- ✦ Bien mélanger le riz à froid, dresser dans une jolie coupelle.
- ✦ A l'aide d'un économe, avec le reste de la noix de coco, faire de jolis copeaux.
- ✦ Déposer les copeaux sur le dessus du riz au lait, finir la décoration avec une belle feuille de menthe.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 noix de coco de taille moyenne
- 100 g de riz à risotto
- 50 g de sucre
- 25 g de beurre
- ½ l de lait
- ½ l de lait de coco
- 1 bâton de vanille
- 4 feuilles de menthe

*La cuisson doit se faire
de manière régulière à feu très
doux pour garder un beau
grain de riz.*

*Il est possible de servir
ce dessert chaud.*



Sablé breton aux framboises, mousseline légère infusée à la verveine



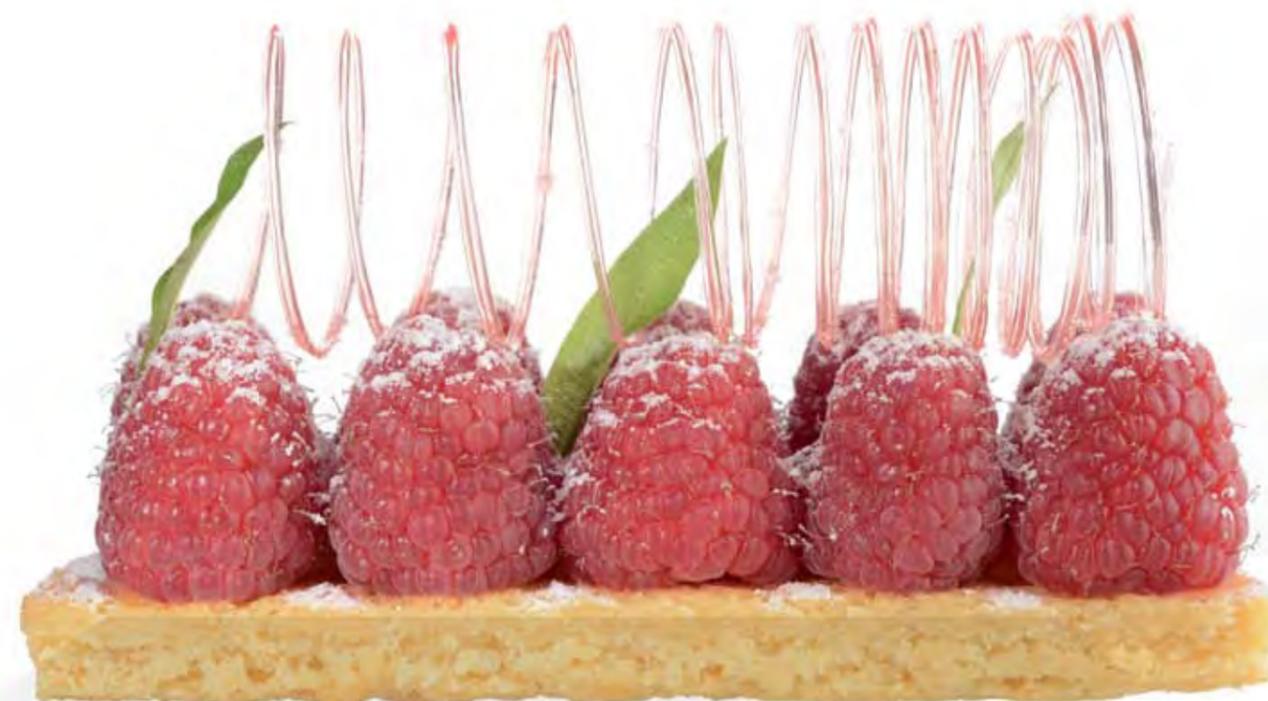
« Le croquant du biscuit et le moelleux de la framboise font de ce dessert un réel plaisir des yeux et des papilles. »

Préparation

- ✦ Mélanger le jaune d'œuf, le sucre, le zeste de citron.
- ✦ Ajouter le beurre en pommade, mélanger.
- ✦ Ajouter la farine et la levure, bien mélanger.
- ✦ Etaler la pâte entre deux feuilles de cuisson en formant un carré de 12 cm de côté.
- ✦ Laisser reposer au frigo 30 min.
- ✦ Préchauffer le four à 175 °C et cuire dans un moule durant 20 min.
- ✦ Dès la fin de cuisson, laisser tiédir quelques minutes et détailler en 4 rectangles de même taille.
- ✦ Chauffer le lait à 50 °C, mettre à infuser la verveine 15 min.
- ✦ Mélanger l'œuf avec le sucre, ajouter la farine.
- ✦ Retirer la verveine du lait, faire bouillir, verser sur la préparation œuf, sucre et farine et amener la préparation jusqu'à ébullition durant 1 min.
- ✦ Retirer du feu, ajouter le beurre coupé en petits dés, refroidir la crème.
- ✦ Etaler une fine couche de crème sur le dessus du sablé breton.
- ✦ Déposer les framboises sur la crème.
- ✦ Saupoudrer de sucre glace et finir la décoration avec une belle feuille de verveine.

Cuire le sablé deux heures avant de le déguster, éviter de le mettre au frigo; il n'en sera que plus goûteux.

Ce dessert peut être accompagné d'un coulis de fruits rouges. Il est possible d'utiliser un moule de forme ronde de 7 cm pour cuire le sablé.



Ingrédients pour 4 personnes

Pâte à sablé breton
70 g de farine
50 g de beurre pommade
45 g de sucre
½ zeste de citron
1 jaune d'œuf
4 g de levure chimique

Crème verveine
50 g de lait
25 g de beurre
25 g de sucre
7 g de farine
½ œuf
2 g de verveine

Finition
100 g de framboises
15 g de sucre glace
4 feuilles de verveine

Surprise aux marrons confits, cappuccino au Baileys



« La période des fêtes est liée avec le marron; ici je l'utilise confit pour un dessert surprenant et plein de finesse. »

Ingrédients pour 4 pièces

375 g de crème à 35 %
125 g de lait écrémé
80 g de marrons confits
65 g de sucre
5 jaunes d'œufs
½ bâton de vanille
1 pincée de cannelle

Cappuccino au Baileys

90 g de lait écrémé
90 g de crème à 35 %
30 g de Baileys
20 g de sucre
5 g de cacao

Préparation

- ✦ Couper le bâton de vanille en deux, sortir avec un couteau les grains.
- ✦ Chauffer le lait, la crème et la vanille jusqu'à 80 °C.
- ✦ Blanchir à l'aide d'un fouet les jaunes et le sucre, ajouter la cannelle.
- ✦ Couper les marrons confits en petits dés, les déposer dans le fond d'un ravier pouvant aller au four.
- ✦ Verser le mélange lait et crème sur les jaunes, bien mélanger.
- ✦ Remplir les moules et cuire au four à 100 °C durant 1 h à 1 h 15.
- ✦ Cappuccino au Baileys : Cuire dans une casserole la crème, le lait et le sucre, mettre au frigo 2 h.
- ✦ Ajouter le Baileys, mettre dans un siphon à chantilly.
- ✦ Ajouter le gaz et bien secouer avant l'emploi.
- ✦ Déposer la mousse au Baileys sur le dessus des crèmes, saupoudrer de cacao et servir.

Pour s'assurer d'une belle mousse, on mettra le siphon à chantilly vide dans le congélateur deux heures avant.



Gourmandises chocolatées à la Williamine



« Association assez classique entre l'eau-de-vie de poire William et le chocolat. Ce sont certes des valeurs sûres, mais ces petites mignardises restent un délice pour le palais ! »

Ingrédients pour 70 pièces

250 g de crème à 35 %
200 g de chocolat à 72 % de cacao
100 g de chocolat à 55 % de cacao
15 g de Williamine

Enrobage

125 g de cacao en poudre
75 g de sucre glace
75 g de chocolat à 72 % de cacao

Préparation

- ✦ Bouillir la crème, verser à l'aide d'une spatule sur les deux chocolats mélangés.
- ✦ Ajouter l'eau-de-vie, mettre au frigo pendant 12 h.
- ✦ Ramollir au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
- ✦ A l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, former des petites boules et les rouler dans le sucre glace tout en les arrondissant avec la paume de la main.
- ✦ Faire fondre le chocolat d'enrobage à 31 °C.
- ✦ Tremper les truffes dans le chocolat à l'aide d'une fourchette, afin qu'il n'y ait pas d'excédent de chocolat.
- ✦ Rouler dans le cacao et réserver au frigo.
- ✦ Avant de servir, secouer les truffes pour ôter le surplus de cacao.

Sortir les truffes 15 minutes avant de les déguster; le plaisir des saveurs de l'assemblage de deux chocolats et de l'eau-de-vie n'en sera que meilleur.

Petits pots à la raisinée, financiers au pain d'épices



« L'automne et ses couleurs ocres. La raisinée et les épices se combinent pour un biscuit légèrement épice; une alliance de goûts pour une très jolie saison. »

Préparation

- ✦ Couper le bâton de vanille en deux, sortir les grains à l'aide d'un couteau, les mettre dans le lait et chauffer.
- ✦ Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre restant, ajouter la maïzena et la raisinée.
- ✦ Verser le lait bouillant sur la préparation, mélanger et cuire jusqu'à ébullition.
- ✦ Refroidir et laisser reposer minimum 12 h.
- ✦ Mélanger les œufs et le sucre, chauffer légèrement au bain-marie.
- ✦ Battre jusqu'à complet refroidissement et ajouter la farine, la levure chimique et le beurre fondu froid.
- ✦ Cuire 12 min à 170 °C dans des petits moules, démouler et servir tiède.

Ingrédients pour 4 personnes

Crème à la raisinée

220 g de sucre
50 g de maïzena
40 g de raisinée
1 l de lait
1 bâton de vanille
6 jaunes d'œufs

Appareil à financier

125 g de sucre
125 g de farine
125 g de beurre fondu froid
3 œufs
2 g d'épices à pain d'épices
2 g de levure chimique

Si les financiers ne sont pas consommés le jour même, attendre qu'ils soient complètement refroidis pour les conserver dans une boîte hermétique. On peut aussi utiliser un moule à madeleines pour la cuisson des financiers.





Légufruits SA

La Rozavère fait confiance, pour les fruits et légumes, à Légufruits SA. Ce fournisseur, basé à Villars-Ste-Croix, livre à l'EMS six jours par semaine dès l'aube tous les produits frais, essentiels dans la préparation des repas pour les résidents, d'autant que Légufruits SA dispose d'un large choix de produits de saison. Un service à la clientèle impeccable est aussi la force de cette entreprise. La brigade de cuisine sait qu'elle peut, en cas de besoin, refaire des commandes au dernier moment et qu'elles seront toujours honorées.

Millioud Sàrl

Pour le pain et les différents produits de boulangerie, La Rozavère fait appel à la boulangerie Millioud, dont le laboratoire est à Echallens. André Millioud, patron, représente la quatrième génération de boulangers de cette entreprise familiale. Elle livre à La Rozavère, 365 jours par an, les produits de boulangerie (pains, tresses, petits pains au lait, taillers de Goumoens, tartes à la crème...) Le pain frais, comme les légumes, arrive chez nous le matin à 6 h 30.





Bolay SA

L'entreprise Bolay SA est active sur le marché romand depuis plus de soixante ans dans la distribution de produits frais et de surgelés. Cette entreprise, fondée en 1952 par Alfred Bolay, devenue Bolay et Fils depuis 1978, approvisionne La Rozavère toutes les semaines depuis de nombreuses années. Elle est active dans les cantons de Genève et Vaud et distribue plus de 1'000 produits (pommes de terre, fruits, légumes, pâtes, volaille, poisson, boulangerie, snacks, desserts, glaces, etc.)



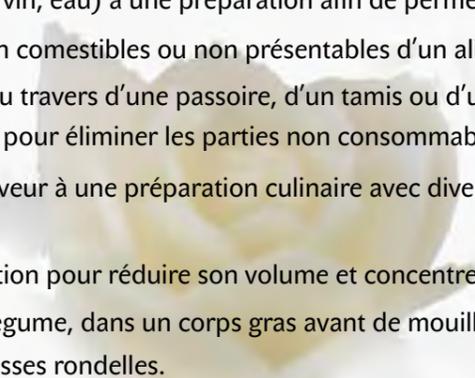
Vivadis SA

La société Vivadis SA livre les produits laitiers deux à trois fois par semaine. Un des grands points forts de cette entreprise est le large choix de produits qu'elle propose.

Tous les fromages ainsi que les yoghourts avec et sans lactose viennent de cette entreprise. Elle nous livre aussi le lait entier et demi-écrémé ainsi que la crème. Vivadis SA est un très gros distributeur à l'échelle romande.



Appareil	Préparation, mélange, composition que l'on utilise pour la confection d'un mets: appareil à soufflé, à quenelles, à génoise, etc.	Hysope	Plante potagère. Ses feuilles, fraîches ou séchées, finement hachées, sont utilisées pour aromatiser les crudités, salades, farces, mais aussi sauces et soupes.
Bain-marie	Mode de cuisson consistant à placer la préparation dans un récipient plongé dans un autre plus grand rempli d'eau en ébullition.	Mariner	Mettre un aliment dans une marinade, dont la composition diffère selon l'aliment à traiter ; le but étant d'attendrir et de parfumer les chairs.
Ballotin de légumes	Farce enfermée dans une feuille de légume (chou, épinard, fleur de courgette...).	Mixer	Réduire en bouillie des aliments à l'aide d'un mixeur lors d'une préparation culinaire.
Beurre pommade	Beurre de consistance molle, mais non liquide.	Mouiller	Ajouter un liquide (fond, vin, eau) à une préparation afin de permettre sa cuisson.
Blanchir	Action de rendre « blanc » un mélange de jaune d'œuf et de sucre en le remuant rapidement avec un fouet ou passer à l'eau bouillante (légumes p. ex.).	Parer	Supprimer les parties non comestibles ou non présentables d'un aliment.
Confire	Cuire des aliments lentement dans du sucre ou dans un autre élément dans le but	Passer	Faire passer un aliment au travers d'une passoire, d'un tamis ou d'une étamine (soit pour l'égoutter, soit pour éliminer les parties non consommables).
Conserver	Garder la préparation à la même température dans un récipient adapté.	Rectifier	Donner du goût, de la saveur à une préparation culinaire avec divers ingrédients (sel, poivre, épices...).
Copeau	Fine lamelle de fruit, légume ou chocolat que l'on confectionne à l'aide d'un éplucheur.	Réduire	Porter un liquide à ébullition pour réduire son volume et concentrer sa saveur.
Déglacer	Dissoudre avec un liquide les sucs caramélisés au fond d'un récipient.	Revenir	Colorer une viande, un légume, dans un corps gras avant de mouiller.
Dresser	Disposer harmonieusement les mets sur les plats ou les assiettes de service.	Rouelle	Tranches épaisses ou grosses rondelles.
Emincer	Tailler en tranches minces et régulières, en lamelles, ou en fines rondelles, une viande, un fruit ou un légume. Un robot ou une mandoline facilite cette opération.	Saupoudrer	Parsemer de la mie de pain, du fromage râpé, du sucre glace ou en poudre, sur la surface d'une préparation culinaire, d'une pâtisserie ou d'un entremets.
Flamber	Arroser d'alcool ou de liqueur une préparation et l'enflammer, généralement avant la réalisation d'une sauce.	Sauter	Cuire rapidement des petites pièces de viande, de poisson ou de légumes dans une poêle avec un peu de matière grasse.
Fût de poireau	Partie inférieure du poireau dont la base des feuilles est blanche, car elle est enfouie dans le sol.		
Garniture aromatique	Divers légumes (carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, tomates...).		
Hacher	Réduire en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un robot électrique.		





Xavier Bats tient à remercier son second, Jean-Yves Giguët, et toute l'équipe de cuisine.

Editeur : Fondation La Rozavère
Rédaction : Michel Pont
Photos : Jean-Bernard Sieber
Graphisme : Xavier Roulet
Impression : Artgraphic Cavin SA

Merci à David Lizzola, Marco Lizzola, Joheir Chawki, John Négrini, ainsi qu'à Sarah et Christine.

Nous remercions particulièrement les membres du Conseil de Fondation qui ont soutenu la réalisation de ce livre.

Reproduction interdite - Tous droits réservés

*« C'est toujours par la faim
que commence
un bon repas... »*

Jean-Louis Auguste Commerson, XIXe siècle



Parution - décembre 2012