

Menu 9

Velouté de chicons

Fricassée de volaille aux pleurotes, gratin Dauphinois

Crêpes au sucre



Velouté de chicons

Introduction

Les chicons sont blancs car à l'abri de la lumière et emballés dans caisses en carton ou bois et recouverts de papiers bleus pour les protéger. Maintenant il existe des chicons verts, rouges,...



L'or blanc du cœur du Brabant: le CHICON
par Henri Vannoppen - traduit par Gustave Salens

Après la Belgique, la Belgique est le principal producteur de chicon au niveau mondial. La production est en extension tant sur le plan national qu'international et sa modernisation est en bonne voie. Le plant de chicon nous est connu depuis longtemps. Les auteurs latins, dont Horace (de 65 - 8 avant Jésus-Christ) en font mention dans leurs poèmes. Sous Napoléon I, lors du blocus continental, les racines séchées et torrifiées remplaçaient le café.

Charlemagne en faisait cultiver dans ses jardins. Plus tard au 17^e s, Dodoens, dans son « livre des épices » loua les qualités du chicon pour ses effets bénéfiques contre les maux d'estomac. Et ce ne sont quelques exemples.

Les premiers "vrais" chicons, tels que nous les connaissons aujourd'hui ont été cultivés à Schaerbeek par Jean Brammers qui conserva la carotte dans sa cave en la couvrant d'une mince couche de terre. Les jets blancs qui apparaissaient, semblaient être comestibles et avaient de plus bon goût. Il fallait seulement veiller à ce que le pied restât ferme. C'est en 1850-1851 que Bréziers résolut le problème.

*A cette époque la culture du chicon en pleine terre était encore limitée à la région située entre Schaerbeek, Evere, Haren. Plus tard la production s'étendit vers Woluwe, Zaventem, Sterrebeek, Erps-Kwerps, Kortenberg, **Steenokkerzeel** et Kampenhout. Le chicon devint l'or blanc, la nouvelle richesse du sol brabançon !*

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Beurre	0,250	Kg		
	Farine	0,200	Kg		
	Oignons	1,000	Kg		
	Blancs de poireaux	1	Botte		
	Céleri en branche	1	Pc		
	Chicons	2,000	Kg		
	Crème	0,800	Litre		
	Œufs : jaunes	0,160	Kg		

	Fonds blanc "chef"	0,150	Kg		
	Lait	Litre		
	Porto	Litre		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Démarrer 350g de roux blanc au four à micro-ondes (demander à Serge ??)

Nettoyer les chicons

Attention : Les chicons noircissent très vite !!

Supprimer les pointes (fortement amer), couper une tranche du pied.

Si on conserve les chicons entiers, creuser avec un couteau le centre du pied pour enlever la partie intérieure centrale

Dans le cas d'un potage, couper en 2 les chicons et faire un "V" au pied

Émincer les chicons

Suer une mirepoix blanche (blancs poireaux-céleri blanc-oignons) + chicons

! chicons rétrécissent (?), ajouter citron (. . .)

Mouiller de fonds blanc, un peu de Porto et du lait, porter en cuisson

Lier avec du roux (70g / litre) pour faire un velouté

Passer au bazooka et au chinois

Rectifie l'assaisonnement, rebouillir et réserver

Préparer les garnitures :

Chicons coupés "en biais" et émincés, tombés au beurre

Préparer une mise en place de liaison finale

2 jaunes d'œufs + 1 dl de crème par litre de velouté

Dressage

Chicons émincés dans le fond des bols, potage sur lequel on fait un trait de crème (avec une cuillère à soupe, c'est plus facile)

Informations complémentaires



Fricassée de Volaille aux pleurotes

Introduction



Les pleurotes sont des champignons entre les champignons de Paris (communs ou des prés) et les champignons des bois (morille, girolle, sep de Bordeaux)

Fiche technique de fabrication

Bon d'économat pour 10 couverts

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Poulet	2	Pc		
	Pleurotes	0,500	Kg		
	Persil plat	1	Botte		
	Pain toast	1	Pc		
	Beurre	0,250	Kg		
	Fonds brun	...	Kg		
	Thym		
	Laurier		
	Echalote	0,100	Kg		
	Huile d'arachide	Litre		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

1. Cuisson du poulet (900g nettoyé selon réglementation)

Découpe de la volaille en 8 (voir vidéo)

- ✓ Séparer une cuisse et détacher l'articulation du corps de la volaille
- ✓ Couper en biais la pointe de la patte
- ✓ Couper la cuisse en deux

- ✓ Séparer le suprême de la carcasse
- ✓ Couper le suprême en deux (en biais) dans le sens de l'aile
- ✓ Couper les pointes des ailes
- ✓ Effectuer la même opération pour l'autre côté de la volaille
- ✓ Nous avons ainsi 8 morceaux :
 - 2 x 2 demies cuisses
 - 2 demis suprêmes sans aile et 2 demis suprêmes avec aile

La découpe d'une volaille, permet de gagner en temps de cuisson (20' au lieu de 45'), les portions sont déjà faites et le goût est différent

Assaisonner S-P, couvrir de farine et colorer au beurre noisette et huile arachide

Ajouter une échalote émincée

Mettre dans un rondeau et singer

Mouiller de fonds brun, ajouter BG (bouquet garni)

Cuisson au four à couver 30 minutes

2. Pleurotes (serviront de garniture à la volaille)

Découper en dés, sauter au beurre

Débarrasser la volaille dans un autre rondeau et ajouter les pleurotes

Ajouter la crème à la sauce sur feu, mélanger au fouet jusqu'à consistance

Passer au chinois la sauce directement sur la volaille

Laisser bouillir

3. Gratin Dauphinois

Eplucher et laver 2,2 Kg de pommes de terre

Egoutter et éponger

Couper des tranches de 5mm à la mandoline

Ne plus les laver (la féculé et la crème assure la liaison)

Frotter l'intérieur d'un plat à gratin d'ail et de beurre

Étaler de couches successives de P-de-T

Préparer un mélange pour napper le plat de 2/3 de crème et 1/3 de lait

Assaisonner S-P-M (Sel-Poivre-Muscade)

Remarque : assaisonnement insuffisant lors du cours => ne pas hésiter à relever le goût

Recouvrir les P-de-T juste à niveau (pas plus)

Parsemer de noisettes de beurre

Cuire au four à 180°

Contrôle de la cuisson en piquant dans les P-de-T avec aiguille à brider

L'ajout d'œuf rendra le gratin plus compact mais pas forcément plus apprécié

Garnitures

Feuilles de persil plat à mettre tremper dans un verre d'eau

Frir des toasts en forme de cœur à la poêle sans laisser bruler => ajouter du beurre si nécessaire

Émincer du persil pour les toasts

Dressage

Ne pas trop mouiller de la sauce

Dresser 2 morceaux de volaille en bas de l'assiette et gratin dauphinois dans le haut

Signer d'une feuille de persil plat

Eventuellement, ajouter un cœur de toast trempé dans la sauce et du persil

Informations complémentaires





Pâte à crêpe**Fiche technique de fabrication**

Bon d'économat pour une masse

No code	Produits	Qt	U	P.U.	Total
	Œufs	0,250	Kg		
	Sucre S2	0,050	Kg		
	Farine	0,450	Kg		
	Bière type pils : 0,25L	2	Pc		
	Lait	0,600	Litre		
	Sel	0,005	Kg		
	Sucre : sachet vanillé	1	Sachet		
	Beurre	0,125	Kg		
Prix total hors T.V.A. :					
Nombre de couverts :					10
Prix de revient / cvt hors T.V.A. :					

Procédé de fabrication :

Fondre le beurre

Mélanger au fouet les œufs, le sucre et le sel

Y incorporer alternativement la farine et la bière pour garder une masse épaisse mais fluide

Terminer par l'adjonction du lait et du beurre fondu froid

Laisser reposer l'appareil au frigo dans une terrine filmée

Cuire les crêpes dans une petite poêle

Ne pas utiliser d'ustensile pouvant griffer la poêle, décoller avec les doigts

Réaliser un sirop de sucre S2 et eau

Laisser bouillir sans remuer 10 à 15 minutes

Ajouter les pastilles de chocolat et mélanger au fouet

Dressage

Plier 2 crêpes en chausson sur une assiette à dessert

Signer de chocolat liquide

Informations complémentaires



Dégustation de vins accompagnant le menu 8**Descriptif : Saumur Champigny**

Pays / Région : France - Loire

Couleur : Vin rouge

Millésime : 2009

Cépage : Cabernet Franc

Notes de Dégustation :

Vin suave avec notes framboises, fraises, violettes, cherry comme acidité, très savoureux

Association Mets / Vin

Apéritif (cakes salés et canapés), Chanterelles, confit de canard et viande rouge

Appréciation du groupe : "Très bon"

Prix : 5 à 7,99 €

La Clotière 2009**Descriptif : AOC St Georges St Émilion**

Pays / Région : France - Gironde

Couleur : Vin rouge

Millésime : 2009

Médaille : Nihil

Cépage : Merlot - Cabernet Sauvignon

Le Château CROIX DE THOMAS est un vignoble de 16 Hectares âgé de 25 ans exposés sud, dominant Saint-Emilion. Après la vinification le vin est élevé 3 mois en barriques dont 25% de barriques neuves. Exceptionnel rapport qualité-prix

Notes de Dégustation :

Le bouquet expressif de fruits mûrs est rehaussé de notes boisées

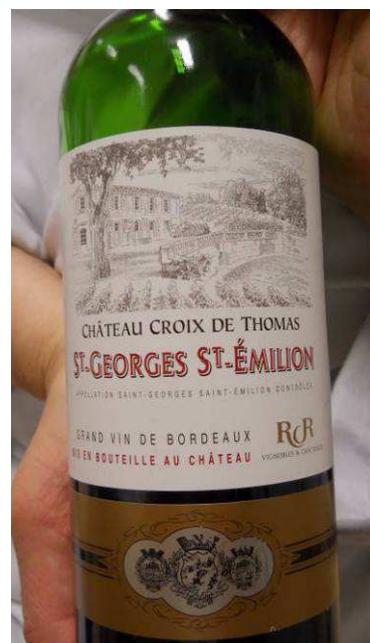
Sa bouche est charnue, soutenue par des tanins fondus en attaque

Robe soutenue et puissante aux reflets violacés

Association Mets / Vin

Canard rôti, Civet de marcassin, Gigue de chevreuil, Carré d'agneau rôti aux champignons

Appréciation du groupe : "Très bon"

Château Croix de Thomas

Prix : ± 8 €