



CLÉMENT PETITJEAN

RECETTE - RECEPTEN

Tentation de la Bergerie d'Acremont en gaspacho

cerises macérées au vin rouge et yuzu, fenouil, homard...

HOMARD

- + Endormir le homard 6h dans la glace puis l'ébouillanter 1m
- + Refroidir et décortiquer. Tiédir à la salamandre avec un peu d'huile de homard et recouvrir d'un tissu humide.

CERISES MACÉRÉES

300g de cerises // 1 bâton de cannelle
 300g de vin rouge // 35g de sucre
 80g d'oignon rouge // 75g de yuzu Teshibori

- + Dénoyer et couper les cerises en deux, ajouter les échalotes émincées
- + Bouillir le vin rouge avec le sucre et la cannelle puis verser sur les cerises
- + Ajouter le yuzu

ÉCUME DE BREBIS

400g de tentation // 300g de lait de brebis
 QS Sel // 6g de xanthane
 2 feuille de gélatine

- + Mixer le lait avec le fromage, chauffer 1/3 de la masse juste pour fondre la gélatine.

Pavé Croustilevain

Son côté croustillant, sa mie ambrée et sa bonne odeur de levain feront ressortir l'ensemble des goûts de ce gaspacho riche en saveurs.



Pavé Croustilevain

Zijn knapperige korst, zijn amberkleurige kruim en zijn heerlijke zuurdesemgeur doen de rijke smaken van de gaspacho alle eer aan.

Tentation van de Bergerie d'Acremont in een gaspacho

in rode wijn gemacereerde kersen en yuzu, venkel, kreeft ...

KREEFT

- + Verdoof de kreeft gedurende 6 u. in ijs en dompel hem dan 1 min. in kokend water.
- + Laten afkoelen en pellen. Warm het vlees zachtjes op in de salamander met een beetje kreeftenolie en dek af met een vochtige doek.

GEMACEREERDE KERSEN

300 g kersen // 1 kaneelstokje
 300 g rode wijn // 35 g suiker
 80 g rode ui // 75 g yuzu Teshibori

- + Ontpit de kersen en halveer ze, voeg er de fijngesneden sjalotten bij.
- + Breng de rode wijn aan de kook met de suiker en kaneel en giet hem over de kersen.
- + Doe de yuzu erbij.

SCHAPENMELKSCHUIM

400 g tentation // 300 g schapenmelk
 voldoende zou // 6 g xanthaan
 2 gelatineblaadjes

- + Mix de melk met de kaas, verwarm 1/3 van de massa en laat de gelatine erin smelten. Mix met de xanthaan-



- + Mixer avec la gomme de Xanthane puis conditionner en siphon avec deux cartouches.
- + Servir à T° ambiante.

GRANOLA

75g de flocons d'avoine // 100g d'amandes
30g de cassonade // 24g de jus de cerises
20g de tant pour tant oignon frit, échalote frit, ail frit
20g huile d'olive
½ zestes de citron râpé // 10g de sel

- + Faire un sirop à 103°C avec la cassonade et le jus de cerises et y ajouter le reste des ingrédients, bien enrober l'ensemble avec le caramel.
- + Débarrasser sur un silpat et laisser refroidir. Concasser finement.

HUILE DE HOMARD

300g de têtes de homards // 50g Échalote
5g Ail // 100g Carotte
0.1g Macis // 20g Concentré de tomate
200g beurre // 200g Huile de colza
12g sel

- + Colorer les têtes de homards avec un peu d'huile, ajouter les légumes et le concentrer de tomate puis suer. Ajouter le macis et la matière grasse puis infuser au four à 85°C pendant 6h.
- + Filtrer et conserver au frais

ASSAISONNEMENT FENOUIL

180g de jus de cerises/yuzu // 2g de gomme de guar
20g jus de yuzu Teshibori // 20g jus de citron

- + Mixer l'ensemble et réserver pour assaisonner la salade de fenouil à l'envoi.

DRESSAGE

35g lamelles de fenouil dégorgées 30min dans l'eau glacée
40g de homard, queue, pince, manchon
Glue de marinade
Fenouil bronze
Pensée Molly Sanderson
Arroche rouge et verte

*gom en doe alles in een spuitfles met twee patronen.
Opdienen op kamertemperatuur.*

GRANOLA

75 g havermoutvlokken // 100 g amandelen
30 g bruine suiker // 24 g kersensap
20 g gebakken ui / sjalot / look (gelijke hoeveelheden)
20 g olijfolie
Geraspte schil van ½ citroen // 10 g zout

- + Bereid een sirop bij 103°C met de bruine suiker en het kersensap. Voeg de rest van de ingrediënten erbij en enrobeer alles goed met de karamel.
- + Laat afkoelen op een silpat en stamp alles fijn.

KREEFTENOLIE

300 g kreeftenkoppen // 50 g sjalot
5 g look // 100 g wortel
0,1 g foelie // 20 g tomatenconcentraat
200 g boter // 200 g koolzaadolie
12 g zout

- + Kleur de kreeftenkoppen aan met een beetje olie, doe er de groenten bij en het tomatenconcentraat en laat ze zweten. Voeg de foelie en de vetstof toe en laat alles gedurende 6 uur trekken in de oven bij 85°C.
- + Filteren en koel bewaren.

VENKELSLASAUSJE

180 g kersensap / yuzu // 2 g guargom
20 g yuzu Teshibori-sap // 20 g citroensap

- + Mix alles en zet de dressing opzij om de venkelsla mee aan te maken vlak voor het opdienen.

OPMAAK

35 g venkelreepjes, gedurende 30 min. in ijskoud water gezet
40 g kreeft – staart, scharen en poten
Marinade glue
Bronzen venkel
Molly Sanderson viooltjes
Rode en groene melde



Abricot en gaspacho

infusé à l'hysope, sorbet
concombre, biscuit sablé

Abrikozengaspacho geïnfuseerd

met hysop, komkommersorbet, zanddeeg

Pour découvrir l'ensemble des recettes,
rendez-vous sur www.eurotoques.be
Alle recepten vindt u op www.eurotoques.be