

poêlées, mousse de céleri,
noisettes grillées &
huile de noisette ABEL 1898

**Une assiette élégante où la douceur des coquilles
Saint-Jacques rencontre une mousse de céleri
onctueuse, sublimée par l'intensité grillée de
l'huile de noisette ABEL 1898.**



Partenaire **ED**
ÉCOLE DUCASSE

Préparation

Mousse de céleri :

Faites cuire doucement le céleri dans le lait jusqu'à ce qu'il soit très tendre.
Égouttez (en conservant un peu de lait de cuisson) puis mixez finement avec le beurre.
Ajustez la texture avec le lait de cuisson si nécessaire. Assaisonnez de sel et de poivre.
Maintenez au chaud.

Noisettes :

Faites griller les noisettes dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réservez.

Coquilles Saint-Jacques :

Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile de noisette ABEL 1898, dans une poêle.
Saisissez les coquilles 1 à 1,5 minute de chaque côté à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elles
soient bien colorées mais encore nacrées à cœur. Salez légèrement.

Dressage :

Déposez la mousse de céleri au centre de l'assiette.
Disposez les coquilles par-dessus et parsemez de noisettes grillées.
Terminez par un fin filet d'huile de noisette ABEL 1898 juste avant de servir.

Ingrédients

12 noix de Saint-Jacques, sans corail
500 g de céleri-rave, pelé et coupé en dés
20 cl de lait entier
20 g de beurre
30 g de noisettes, grossièrement hachées
2 c. à soupe d'huile de noisette ABEL 1898
Sel fin, poivre blanc

Saumon mi-cuit, purée de patate douce & huile de cacahuète grillée ABEL 1989

HUILERIE DE
LAPALISSE



Une assiette raffinée où le saumon mi-cuit se pose sur une purée de patate douce veloutée, sublimée par la profondeur grillée et légèrement toastée de l'huile de cacahuète ABEL 1898.



Partenaire **ED**
ÉCOLE DUCASSE

Préparation

Purée de patate douce :

Cuire les morceaux de patate douce à la vapeur ou dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et mixer avec le beurre pour obtenir une purée lisse et onctueuse. Ajuster la texture avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire. Assaisonner avec sel et poivre. Maintenir au chaud.

Faire légèrement griller les graines de sésame dans une poêle sèche pour exhaler leur parfum. Réserver.

Saumon mi-cuit :

Préchauffer une poêle à feu moyen-vif. Ajouter 1 c. à soupe d'huile de cacahuète grillée ABEL 1898. Saisir les pavés de saumon 2 à 3 minutes de chaque côté selon l'épaisseur, jusqu'à ce qu'ils soient dorés à l'extérieur et encore rosés à cœur. Saler et poivrer légèrement.

Dressage :

Déposer un cercle ou une quenelle de purée de patate douce au centre de chaque assiette. Poser un pavé de saumon sur la purée. Parsemer de graines de sésame grillées. Terminer par un filet d'huile de cacahuète grillée sur le saumon juste avant de servir. Décorer avec quelques pousses ou herbes fines pour une présentation raffinée.

Ingrédients

4 pavés de saumon frais

400 g de patate douce

2 c. à soupe d'huile de cacahuète grillée ABEL 1898

20 g de beurre

Sel, poivre

Quelques graines de sésame grillées pour la finition

Quelques jeunes pousses pour la décoration

Risotto de céleri-rave aux noisettes torréfiées et huile de noix ABEL 1898

HUILERIE DE
LAPALISSE



**Risotto crémeux et végétal, à la douceur subtile,
ponctué de noisettes croquantes et
d'une finition d'huile de noix toastée,
persistante en bouche.**

patenaire 
ÉCOLE DUCASSE

Préparation

Torréfier les noisettes

Dans une poêle sèche, faire griller les noisettes à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien parfumées. Réserver.

Préparer le risotto

Dans une large casserole, faire fondre la moitié du beurre à feu moyen.

Ajouter l'oignon et le faire suer doucement pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 30 secondes.

Incorporer le céleri-rave. Ajouter le céleri-rave coupé en dés et cuire 3 à 4 minutes afin qu'il s'attendrisse légèrement et libère ses arômes.

Ajouter le riz Arborio et remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que les grains deviennent légèrement translucides.

Déglicer avec le vin blanc et laisser évaporer complètement en remuant.

Ajouter le bouillon de légumes chaud, louche par louche, en remuant constamment.

Attendre que le liquide soit absorbé avant d'en ajouter davantage.

Poursuivre la cuisson pendant environ 18 à 20 minutes, jusqu'à obtenir un riz crémeux et al dente. Retirer du feu. Incorporer le reste du beurre et le parmesan. Couvrir et laisser reposer 2 minutes pour obtenir une texture parfaitement crémeuse.

Goûter et ajuster l'assaisonnement en sel et poivre.

Finition

Servir immédiatement. Parsemer de noisettes torréfiées et terminer par un généreux filet d'huile de noix ABEL 1898, juste avant le service.



Ingrédients

- 300 g de riz Arborio
- 400 g de céleri-rave, pelé et coupé en petits dés
- 1 petit oignon, finement haché
- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 L de bouillon de légumes chaud
- 60 ml de vin blanc sec
- 40 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre
- 40 g de noisettes, grossièrement concassées et torréfiées
- 2 c. à soupe d'huile de noix ABEL 1898
- Sel et poivre noir

Magret de canard

HUILERIE DE
LAPALISSE



aux épices, poires caramélisées et réduction de soja, huile de sésame ABEL 1898

Un magret de canard subtilement épicé,
servi avec des poires caramélisées et sublimé par
les arômes délicats de l'huile de sésame ABEL 1898
ainsi qu'une riche réduction de soja.



Partner



ÉCOLE DUCASSE

Préparation

Préparer le magret :

Quadrillez la peau des magrets avec un couteau et assaisonnez de sel, poivre et le mélange d'épices. Faites cuire les magrets côté peau 5 minutes à feu moyen pour bien la dorer. Retournez-les et poursuivez la cuisson 3-4 minutes côté chair pour obtenir une cuisson rosée.

Poires caramélisées :

Coupez les poires en quartiers. Faites-les revenir dans une poêle avec le sucre et la sauce soja jusqu'à ce qu'elles soient dorées et légèrement caramélisées. Ajoutez un filet d'huile de sésame ABEL 1898 pour révéler les arômes grillés.

Dressage :

Tranchez le magret en fines lamelles. Disposez les tranches sur l'assiette et ajoutez les poires caramélisées autour. Arrosez légèrement du jus de cuisson et de la réduction de soja pour une finition élégante.

Ingrédients

2 magrets de canard

2 poires mûres

1 c. à soupe de sucre pour caraméliser

2 c. à soupe de sauce soja

1 c. à café de mélange d'épices (cannelle,
poudre aux cinq épices, poivre)

2 c. à soupe d'huile de sésame ABEL

1898

Sel, poivre