

En automne sur le marché de Dax



ŒUFS BROUILLÉS AU MAGRET FUMÉ

Mouillettes de pain de mie

POUR
4 PERSONNES

PRÉPARATION & CUISSON
25 MIN

10 œufs fermiers
150 g de magret séché
1 botte de ciboulette
½ pain de mie
10 cl de lait
100 g de beurre
piment d'Espelette
sel

Le mot du chef

Ne cuisez pas trop les œufs pour garder le crémeux de la brouillade.

Vous pouvez remplacer le lait par de la crème pour plus de gourmandise.

Vous pouvez utiliser du magret séché fumé pour apporter une touche originale.

Mouillettes de pain de mie

1. Tailler de beaux rectangles réguliers dans les tranches de pain de mie. Faire fondre 50 g de beurre dans une poêle, maintenir à feu doux et faire colorer les mouillettes. Les réserver sur une assiette avec du papier absorbant.

Œufs brouillés

2. Dans une casserole, casser les œufs puis ajouter le lait, le beurre restant, la moitié du magret séché coupé en fines lamelles, du sel et du piment d'Espelette. Laisser cuire à feu très doux sans cesser de fouetter les œufs jusqu'à ce qu'ils prennent la consistance d'une crème épaisse. Y ajouter la ciboulette ciselée. Réserver.

Dressage

3. Cercler à l'emporte-pièce la brouillade sur une assiette, y disposer de manière harmonieuse le magret séché restant. Y ajouter les croustillants de pain de mie.



BAR DE LIGNE EN CROÛTE DE SEL AUX ÉPICES

Beurre blanc au poivre timut

POUR
4 PERSONNES

PRÉPARATION & CUISSON
1H

1 bar de ligne
de 1,5 kg
3 kg de gros sel
1 blanc d'œuf
2 échalotes
2 c. à s. de graines
de fenouil
10 cl de vin blanc sec
5 cl de vinaigre
de cidre
200 g de beurre doux
2 c. à s. de baies roses
10 baies de poivre
timut
sel fin

Le mot du chef

- Il est important
de laisser les écailles
du poisson, qui vont
éviter la propagation
du sel dans les chairs.
- Il est possible
de réaliser le même
procédé avec d'autres
poissons.

Bar en croûte

1. Vider et ébarber le bar. Le rincer et bien le sécher à l'aide d'un papier absorbant. Attention à ne pas l'écailler !
2. Dans un saladier, mélanger du gros sel avec le blanc d'œuf, les graines de fenouil et les baies roses.
3. Dans une lèchefrite, disposer une couche de gros sel, puis poser le poisson dessus, bien à plat. Recouvrir le poisson du mélange, en tassant bien pour le fermer hermétiquement. Enfourner 35 min à 210 °C.

Beurre blanc

4. Dans une casserole, verser le vin blanc, le vinaigre, les échalotes ciselées et le poivre timut. Faire réduire de moitié le mélange, baisser le feu et ajouter le beurre en morceaux, puis émulsionner à l'aide d'un fouet. Passer le mélange au chinois pour enlever le poivre timut et les échalotes. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Dressage

5. Une fois le bar sorti du four, laisser reposer 10 min avant de briser la croûte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Retirer la peau et servir.

ACCORD COCKTAIL

4,5 cl de gin Haze
0,5 cl de sirop
de jasmin Monin
1 tranche de
concombre
5 grains de baie rose
Schweppes Tonic
Pink Pepper

Directement dans un verre old fashioned ou un verre à gin tonic sur glace, doser les deux premiers ingrédients, ajouter le concombre et les grains de baie rose. Compléter de Schweppes Tonic Pink Pepper et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère à mélange.



CHEESECAKE

coco / kiwi

POUR
4 PERSONNES

PRÉPARATION & CUISSON
4H30

150 g de spéculoos
2 citrons verts
4 kiwis
50 g de copeaux
de coco
350 g de fromage
frais
20 cl de crème
70 g de beurre
70 g de sucre

Le mot du chef

- Vous pouvez réaliser
le croquant avec
des petits-beurre
ou des sablés bretons.

- Vous pouvez
remplacer le fromage
frais par du breuil
de brebis pour plus
d'originalité.

- Intensifiez l'acidité
de votre cheesecake
en ajoutant un jus
de citron
supplémentaire.

Croquants spéculoos

1. Écraser les spéculoos en poudre et bien mélanger avec le beurre fondu. Étaler ce mélange sur une plaque de papier sulfurisé et faire durcir au réfrigérateur. Au bout de 30 min, réaliser à l'emporte-pièce des croquants à la taille désirée. Les réserver.

Cheesecake

2. Dans un saladier, mélanger le fromage frais, le jus des citrons, leurs zestes et le sucre en poudre. Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation, à l'aide d'une spatule ou d'une maryse.

Dressage

3. Disposer les croustillants de spéculoos au fond de moules et ajouter la crème à cheesecake. Faire prendre au réfrigérateur environ 4 h puis démouler le cheesecake. Disposer une rosace de kiwi frais et quelques copeaux de coco.





M E N U

- du marché des Halles de Dax -



36 recettes
de saison



AU PRINTEMPS

Crème brûlée aux poireaux	12
<i>Safran, éclats de noisettes</i>	
Bruschetta d'asperge blanche des Landes	15
<i>Jambon de Bayonne, copeaux de brebis</i>	
Cœur de truite fumée	16
<i>Blinis maison, agrumes</i>	
Lotte en papillote	18
<i>Céleri, aneth, 4 épices</i>	
Maquereaux façon escabèche	21
<i>Légumes croquants</i>	
Filet de porc rôti	23
<i>Endives braisées, sauce à l'orange</i>	
Pomme rôtie au four, brioche perdue	24
<i>Pruneaux à l'armagnac</i>	
Riz au lait au chocolat	26
<i>Pépité au pollen</i>	
Cake à la rhubarbe	28
<i>Cardamome verte</i>	

EN ÉTÉ

Déclinaison de tomates	33
<i>Breuil de brebis au basilic</i>	
Chipirons sautés	34
<i>Betteraves en texture</i>	
Tartare de thon	36
<i>Fruits exotiques</i>	
Bar de ligne en croûte de sel aux épices	38
<i>Beurre blanc au poivre timut</i>	
Bowl au quinoa épicé, effiloché de canard, crudités	40
<i>Vinaigrette gourmande</i>	
Côte de bœuf de Chalosse rôtie au thym citron	43
<i>Sauce béarnaise</i>	
Granité framboise/patxaran, smoothie ananas, muesli	44
Ma version du fraisier	47
<i>Crème légère au citron vert</i>	
Tartelette à l'abricot	48
<i>Eclats d'amandes effilées</i>	

EN AUTOMNE

Artichauts façon barigoule	53
<i>Eclats de cacahuètes, copeaux de brebis</i>	
Cœufs brouillés au magret fumé	54
<i>Mouillettes de pain de mie</i>	
Velouté de carottes des sables des Landes	56
<i>Eclats de châtaignes, huile de noisette</i>	
Brandade de merlu de ligne	59
<i>Écrasé de pomme de terre, sauce vierge</i>	
Ballottines de volaille landaise	61
<i>Mousseline de patate douce, sauce suprême</i>	
Axoa de canard	62
<i>Riz venere</i>	
Bab'armagnac	65
<i>Caramel aux fruits secs</i>	
Poire pochée au vin rouge	66
<i>et aux épices</i>	
Pastis landais façon pain perdu	68
<i>Caramel au beurre salé</i>	

EN HIVER

Bonbons d'escargots des Landes en feuilles d'épinard	72
<i>Crèmeux d'ail doux</i>	
Velouté de topinambour au gingembre, œuf pané, noisette	74
Couteaux sautés en persillade	76
<i>Pomme granny smith</i>	
Sole façon meunière	79
<i>Légumes croquants, amandes effilées</i>	
Souris d'agneau braisées au tursan ...	81
<i>Haricots et maïs</i>	
Pot-au-feu de foie gras	83
Cheesecake	84
<i>coco / kitui</i>	
Mandarine meringuée	86
Tarte aux pignons de pin et aux noix	89