Emission « Dans la peau d’un chef » Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes

Cuisiner avec un grand chef est le rêve de tous les passionnés de cuisine! C’est donc pour cela que j’ai donc finalement décidé de m’inscrire au casting de l’émission de Christophe Michalak « Dans la peau d’un chef ».

Sur le plateau

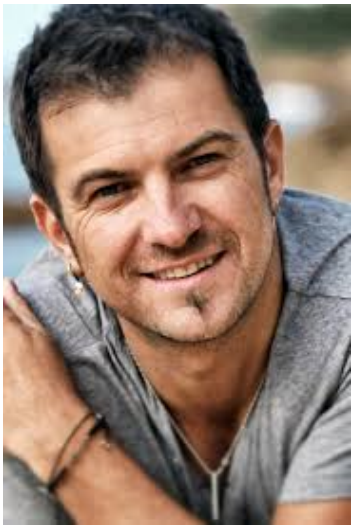
Je n’y croyais pas beaucoup et quelle fut ma surprise d’être retenue après le casting!

Le principe de l’émission était le suivant: dirigés chacun par un professionnel, les candidats devaient réaliser un plat traditionnel pour deux personnes, avec pour seule aide les consignes de leurs chefs respectifs (Christophe Michalak pour l’un et un chef invité pour l’autre). Ces derniers n’avaient ni le droit d’intervenir dans la préparation du plat, ni la possibilité de le goûter. Un jury composé de deux bloggeurs connus notaient les plats à l’aveugle.

Me voilà donc dans les studios d’enregistrements pour apprendre avec surprise que le concept de l’émission avait complètement changé! Toujours deux candidates et deux chefs mais sur le fond, ce n’était plus la même chose: le chef invité nous prépare un plat de sa spécialité que nous devront chacune reproduire à l’identique en 40 mn! Waouh!

Christophe Michalak et le chef invité retiennent le plat qui se rapproche le plus de l'original. Gros challenge.

Au début j'ai ressenti une déception car je m'était inscrite juste dans l'esprit de cuisiner aux côtés d'un grand chef. Mais finalement ce fut une très chouette expérience et un réel plaisir que de refaire le plat du très talentueux Eric Guérin chef étoilé que j'admire énormément.



Eric Guerin

Sa cuisine est subtile, inventive et allie les saveurs de la terre et de la mer. Chaque assiette est un poème visuel car Éric Guérin commence toujours par dessiner ses plats avant de les réaliser (son établissement: Hôtel restaurant « La mare aux oiseaux » à Saint Joachim, http://www.mareauxoiseaux.fr/sommaire/)

Le chef nous a donc préparé le plat suivant « Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes » d'Eric Guérin dont vous trouverez la recette ci-dessous ainsi que le déroulé de la recette en vidéo.

Demi-lunes de pommes de terre aux crevettes, lait de poule parfumé aux noisettes

La vidéo de l’émission:

Ingrédients

2 grosses pommes de terre (samba)
8 crevettes roses
20 cl de bouillon de volaille
1 citron vert
1 barquette d’oxalys
Noisettes torréfiées
Lait de poule
15 cl de bouillon de volaille
2 jaunes d’œufs
5 cl d’huile de noisette
5 cl de crème liquide
Assaisonnement: Poivre du moulin, huile d’olive, fleur de sel de Guérande et Oyster sauce

Réalisation

1/Pour les pâtes à ravioles
Faire des lamelles fines de pomme de terre à la mandoline: elles doivent être transparentes!
Mettre un peu de bouillon dans un poêle, une petite pointe de beurre
Les pocher et les laisser cuire dans le bouillon; elles doivent être al dente.
Filmer 2 fois une assiette
Puis égouttez les ravioles et les disposer sur le film

2/ Pour la farce
Couper les pommes de terre en petits dés réguliers
Mettre dans un poêle le bouillon de poule, du beurre, sel et poivre
Ajouter les pommes de terre, cuire comme un risotto

Réserver dans un saladier

3/Pour les crevettes
Tailler en fines lamelles les crevettes, bien sortir les boyaux
Tailler des petits dés réguliers et réservez en quelques unes pour le dressage
Mettre dans un petit bol, ajouter un filet d'huile d'olive, remuer et poivrer

4/ Pour la sauce
Mettre le bouillon de poule, 15 cl d'huile de noisette, crème liquide et jaune d'œufs dans bac verseur
Mixer le tout
Ajouter du poivre, du sel et l'Oyster sauce, mixer

5/Montage
Égoutter les dés pommes de terre, mélanger les avec les dés de crevettes
Poser le mélange sur une raviole et poser au dessus une autre raviole
Poser les ravioles sur une assiette de dressage
Ajouter les crevettes sur les ravioles
Ajouter des petites noisettes
Zester le citron vert
Mettre l'herbe oxalys

Ajouter la sauce entre les ravioles à l'aide d' une bouteille de dressage au dernier moment (une pipette fera très bien l'affaire).

Dégustez! C'est délicieux.

N'hésitez pas à vous inscrire au casting: c'est une expérience très enrichissante.

Tweet d'Eric Guérin