

Emission « C'est au programme »: Foie gras poêlé, salade de betterave et pomme, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

C'est une chose que de cuisiner confortablement dans sa cuisine et cela en est une autre que de cuisiner en direct à la télé avec toutes les contraintes inhérentes à un plateau de télévision! En tous cas c'est une expérience inoubliable.

Donc semaine spéciale blogueuses culinaires dans l'émission » C'est au programme », où grâce à mon amie Valérie qui m'a gentiment inscrite au casting, j'ai pu cuisiner en direct une de mes recettes.

Je dois dire que l'équipe de l'émission de France 2 est absolument adorable et que ce fut un réel plaisir de cuisiner pour toute l'équipe. Sophie Davant est telle que vous la voyez à l'écran: une femme chaleureuse, souriante, dynamique et extrêmement sympathique.

Le recette que j'ai réalisé est dérivée d'une recette du blog : Mon foie gras vanille basse température, salade betteraves et pommes, réduction de jus de betterave au vinaigre de framboise

Pour des raisons de facilité sur le plateau, j'ai remplacé la terrine de foie gras à la vanille par du foie gras poêlé. J'ai également rajouté à la recette initiale des perles de saveur à la framboise qui se marient particulièrement bien avec la betterave et le foie gras. Vous pouvez en trouver dans les épiceries fines mais également sur internet sur le site

suivant: [www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/rech/fr?kw=perles+de+s](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/rech/fr?kw=perles+de+saveur)
aveur

Voici donc la recette que j'ai cuisiné à l'écran.

Vous aimez le foie gras? Retrouvez toutes les recettes à base de foie gras en cliquant **ici**.



Ingrédients pour 4 personnes:

- Un foie gras d'environ 600 g coupé en tranches de 1,5 cm
- Quelques framboises pour le dressage (facultatif)

Ingrédients pour la salade (4 personnes):

- une pomme granny smith
- une grosse betterave ou deux petites: les betteraves doivent être cuites.
- jus de citron jaune (il va juste servir à ce que la pomme ne noircisse pas au contact de l'air)
- le zeste d'un citron vert râpé
- sel
- poivre
- tranches de pain de mie
- des perles de saveurs à la framboise



Ingrédients

Ingrédients pour la réduction:

- 1/2 litre de jus de betterave (environ 1 kilo de betteraves cuites qui passées à la centrifugeuse donneront le jus de betterave)
- 4 ou 5 c à s de vinaigre de framboise. Attention: choisissez un vinaigre de qualité: il ne doit pas être transparent comme le vinaigre de vin habituel mais il doit ressembler à un coulis liquide contenant de la pulpe de fruit.



Ingrédients pour la réduction

Matériel spécial:

- des gants jetables pour la découpe de la betterave
- un petit emporte pièce rond pour la découpe du pain
- une centrifugeuse (pour extraire le jus des betteraves)

à défaut de la centrifugeuse, un bon mixeur et une passoire fine (idéalement un **chinois** ou un **chinois étamine**)

Préparation de la salade:

- Coupez la pomme en tranches fines (1 mm d'épaisseur). Puis coupez chaque tranche en fins bâtonnets de même épaisseur. Coupez enfin les bâtonnets en petits cubes qui feront 1 mm sur 1 mm Déposez-les dans un bol avec un peu de jus de citron de façon à les enrober pour stopper l'oxydation des pommes. Si vous ne le faites pas les petits cubes de pommes noirciront.



Coupez la pomme en petits dés

- Procédez de même avec les deux betteraves : l'étape citron n'est pas nécessaire pour ces dernières.



Coupez les betteraves de la même façon

- Mélangez alors les deux préparations (pommes et betteraves) avec le zeste d'un citron vert et une cuillerée à soupe de vinaigre de framboise.



Mélangez les deux préparations et rajoutez le zeste d'un citron vert.

- Salez.
- Poivrez.
- Réservez au frais.
- A l'aide d'un petit emporte-pièce découpez des ronds dans les tranches de pain de mie.



Coupez le pain à l'aide d'un cercle

- Toastez les tranches de pain de mie au grille-pain ou au four (200 ° pendant 10 mn) ou dans une poêle sans matière grasse.



Toastez les ronds de pain à la poêle

Préparation de la réduction:

- Si vous possédez une centrifugeuse utilisez-la pour extraire le jus des betteraves: il faut environ 1/2 litre de jus (soit 5 dl).
- Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixez les betteraves très finement et passez les au chinois (passoire très fine) pour obtenir le jus; cette opération est plus facile si vos betteraves sont chaudes.
- Versez le jus obtenu dans une casserole et faire chauffer : il faut que le liquide réduise. Ajoutez le vinaigre progressivement en goûtant au fur et à mesure de la cuisson: le goût du vinaigre de framboise ne doit pas effacer le goût de la betterave!



Faire réduire le jus de

betterave et le vinaigre de framboise

- Arrêtez la cuisson lors qu'il reste environ 1 dl dans la casserole. Le liquide restant doit être sirupeux.



Le liquide restant doit être devenu un sirop

- Pour faire une jolie décoration versez cette réduction dans une pipette ce sera plus facile pour le dressage. Vous trouverez facilement les pipettes chez votre pharmacien !



Versez la réduction dans une pipette

Dressage:

- Salez et poivrez les tranches de foie gras.



Salez et poivrez les tranches de foie gras

- Poêlez le foie gras dans un poêle bien chaude 2 mn de chaque côté.



Poêlez les tranches de foie gras 2 mn de chaque côté

Pendant ce temps procédez au dressage de l'assiette:

- Avec une cuillère faire un trait de jus de réduction le long de l'assiette.



Faire un trait de réduction
sur l'assiette

- Dans une assiette déposez au milieu une belle cuillère de salade (aidez-vous avec un emporte-pièce pour un joli dressage) et autour quelques perles de framboise. Déposez également quelques gouttes de réduction sur la salade.



Aidez vous d'un cercle pour
dressez la salade de
betterave



Puis ajoutez des perles de

framboises

- Ôtez les tranches de foie de la poêle avec une spatule et égouttez les sur du papier absorbant. Cette étape est importante : cela vous évitera d'avoir de coulures grasses dans l'assiette de présentation.
- Sur une extrémité de l'assiette déposez 2 tranches de foie gras chaud et saupoudrez de fleur de sel. Puis terminez en dressant quelques petits toasts de pain.
- Décorez, si c'est la saison, avec quelques framboises fraîches.



Déposez deux tranches de foie gras

Astuces:

- Lorsque vous travaillez la betterave portez tablier et gants: elle contient un colorant naturel qui tache énormément !

Qui sera le prochain grand pâtissier?

Je n'aime pas particulièrement faire de la publicité pour une

émission de télévision mais je dois dire que hier soir je suis restée « baba » devant mon écran !

Que vous aimiez pâtisser ou pas, la nouvelle émission de France2 « Qui sera le prochain grand pâtissier? » est sublime. Il faut dire que la pâtisserie y est élevée au rang d'orfèvre tant les candidats sont talentueux par leur technique et leur créativité. Avec passion et gourmandise, chacun concocte des desserts originaux et savoureux et tente de mettre en avant, à la fois sa technique et sa créativité.

Sans parler du prestigieux jury!

Christophe Michalak (champion du monde de pâtisserie), Christophe Adam (chef pâtissier 2001), Philippe Urraca (meilleur ouvrier de France et président des meilleurs ouvriers de France pâtissiers) et Pierre Marcolini (champion du monde de pâtisserie et chef chocolatier).

Le principe est simple: pendant 4 semaines 10 candidats, professionnels de la pâtisserie (2 filles et 8 garçons), vont s'affronter afin de devenir le nouveau grand nom de cet art culinaire.

A la clé, en plus du titre de meilleur pâtissier, l'édition de son propre livre de recette et un tour du monde auprès des établissements les plus prestigieux afin de travailler avec les pâtissiers les plus renommés.

Mais le grand plus de cette émission est qu'elle nous propose également toutes les recettes très détaillées de ces merveilles ou plutôt œuvres d'art réalisées lors des émissions. Je vous encourage vivement d'aller voir le site de France 2 et pour cela je leur dis bravo et merci!

<http://www.france2.fr/emissions/qui-sera-le-prochain-grand-patissier/recettes>

Si par malheur, vous avez manqué cette première émission voici la liste des candidats et leurs fantastiques réalisations dont je vous le rappelle, vous pouvez obtenir les recettes!

▪ Amaury Guichon, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, responsable

recherche et développement chez Hugo & Victor à Paris.

Palmarès:

2012 : 1er prix au concours Délices de la Méditerranée

2010 : 2e prix au concours national Croquembouches

2010 : médaillé d'or au concours régional (Île-de-France) des Meilleurs Apprentis de France



Amaury Guichon



Saint Honoré à ma façon

- Audrey Gellet, 28 ans, 7 ans de pâtisserie, pâtissière formatrice à l'école hôtelière de Lausanne.

Palmarès:

2010 : vice-championne au Mondial des Arts sucrés

2008 : gagnante au concours Sensibilité gourmande (dessert à l'assiette)

2007 : vice-championne de France, catégorie junior, au concours Sensibilité gourmande



Audrey Gellet



Flower power

- Brahim Mechemache, 28 ans, 10 ans de pâtisserie, chef pâtissier à l'hôtel Métropole à Genève.

Palmarès:

2012 : 3e prix au concours Challenge des mains d'or



Brahim
Mechemache



Frappé comme un citron

- Camille Pailleau, 19 ans, 5 ans et demi de pâtisserie, demi chef de partie à l'hôtel Bugundy, 5 étoiles à Paris.

Palmarès :

Camille n'a jamais participé à un concours.



Camille
Pailleau



Framboise craquante

- Camille Lecointre, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant Terminus, 2 étoiles au Michelin à Sierre, Suisse.

Palmarès :

2011 : Dessert d'argent au Championnat de France du Dessert junior



Camille
Lecointre



Précision chocolatée
Ambitieux passion

- Denis Demarck, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, pâtissier au Terroir Parisien (Yannick Alléno) à Paris.

Palmarès :

2009 : médaillé de bronze, au concours départemental (Essonne) des Meilleurs Apprentis de France



Denis Demarck



Le Mangue Galanga en fines barres

- Matthieu Bijou, 28 ans, 12 ans de pâtisserie, chef pâtissier à la maison du Danemark, Saint-Maur-des-Fossés.

Palmarès :

2010 : 4e à la finale nationale du concours Dessert of the year

2009 : 4e à la finale du Championnat de France du dessert

2009 : 1er à la demi-finale Île-de-France du Championnat de France du dessert

2008 : 3e à la demi-finale du Championnat de France du dessert

2008 : 4e à la finale nationale de Dessert of the year



Matthieu Bijou



Mon bijou

- Sébastien Trudelle, 30 ans, 15 ans de pâtisserie, chef pâtissier chez Darcis (Belgique), et chef de la chocolaterie Smores.

Palmarès :

2012 : prix du Design au Dutch Pastry Award

2009 : 5e prix au World Chocolate Masters

2008 : 1er prix au World Chocolate Masters France et selection pour la finale internationale

2007 : 1er prix et selection pour la finale nationale World Chocolate Masters

2005 : prix jeune et prix du public

2004 : prix de dégustation



Sébastien
Trudelle



Sémoi

- Yann Menguy, 27 ans, 11 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant gastronomique le XV, Paris.

Palmarès :

Yann n'a jamais participé à un concours



Yann Menguy



C'est pour ma pom'

- Yvan Chevalier, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, responsable chocolatier chez Vincent Guerlais, Nantes.

Palmarès :

2013 : représentant français au Championnat du monde du chocolat 2013

2011 : 1er prix au concours Serbotel (Nantes). Qualifié pour les World Chocolate Masters France

2009 : 1er prix des moins de 21 ans, pièce en chocolat, à Romorantin-Lanthenay



Yvan Chevalier



L'élégance