

Saint-Jacques poêlées et endives caramélisées au Noilly accompagnés en dessert d'une mousse au chocolat



Ghislaine Arabian

Jury Top Chef, Restaurant les Petites Sorcières
12 Rue Liancourt, 75014 Paris



Ghislaine Arabian, vient d'une famille originaire de Belgique. En 1981 elle fait la rencontre de son futur époux, Jean-Paul Arabian, patron du célèbre « Restaurant », à Lille. C'est là qu'elle s'initiera à la cuisine, aux côtés du chef Thierry Cambier.

N'ayant fait aucune école, elle apprend « sur le tas » et rivalise de créativité et d'imagination. En 1992, elle quitte Lille pour Paris avec son mari pour rejoindre les équipes du Pavillon Ledoyen où elle restera jusqu'en 1998. En 1994, elle reçoit le « Trophée des Femmes en Or ».

A ce moment-là, elle est la seule femme en France à avoir reçu deux étoiles au Guide Michelin.

Elle décide en 2006 d'ouvrir son propre restaurant et trouve son bonheur un an plus tard dans le XIV^{ème} arrondissement de Paris avec les « Petites sorcières ». Elle y propose des spécialités flamandes et cultive un esprit « néo-bistrot ». Entre 2010 et 2014, elle fait partie de ceux qui jugent les apprentis cuisiniers de Top Chef, émission-phare de M6.

www.m6.fr/emission-top_chef

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Saint-Jacques:

Noix de Saint-Jacques
Endives
Beurre
Noilly prat
Sel, poivre
Echalote hachée
10 cl de vin blanc sec

Décoration:

PRÉPARATION

PRÉPARATION

Saint-Jacques

Couper en tronçons les endives les faire colorer dans un beurre bien chaud puis les déglacer avec le Noilly, saler et poivrer et continuer la cuisson jusqu'à ce que les endives soit fondantes. En récupérer alors le jus de cuisson qui servira de base à la sauce.

Préparer un beurre blanc avec une échalote hachée et 10 cl de vin blanc sec. A évaporation complète du vin blanc monter au beurre et incorporer le jus des endives. Saler et poivrer.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Saint-Jacques poêlées et endives caramélisées au Noilly accompagnés en dessert d'une mousse au chocolat



Feuilles d'endives crues
Feuilles d'endives séchées

Mousse au chocolat:

200 gr de chocolat noir 55 %
250 gr de blancs d'œuf
Jus d'un demi citron
Paires taillées en dés
Sucre
Eau de vie de poire
Copeaux de chocolat

Dans une poêle chaude colorer vivement les noix de Saint Jacques après les avoir salées. Les poivrer lorsqu'elles sont cuites.

Dressage

Disposer les Saint-Jacques autour des endives confites. Décorer de feuilles d'endives crues (pour la fraîcheur) et de feuilles d'endives séchées.

Mousse au chocolat

Faire fondre 200 gr de chocolat noir 55 % maximum. Réserver en laissant revenir à 30°.
Monter 250 gr de blancs d'œuf en neige bien ferme après y avoir ajouté le jus d'un demi citron.
Incorporer doucement le chocolat dans les blancs.
Réserver.
Dans une poêle faire sauter vivement les poires taillées en dés les sucrer légèrement.
Les flamber avec l'eau de vie de poire.

Dressage

Sur un lit de poires déposer délicatement la mousse au chocolat.
Décorer de copeaux de chocolat.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

