

Châtaignes grillées parfumées au genièvre, truite cuite à la feuille de figuier, risotto de céleri à l'huile de noisette



Jérémie Cordier

La Galerie Restaurant & Bar
Quai Perdonnet 22
1800 Vevey



Après plusieurs expériences dans des restaurants étoilés en France et un passage de 2,5 ans chez Stéphane Décotterd j'ai pris le poste de chef exécutif sur le domaine des Whitepod pendant 2 ans.
Je reprends la cuisine du restaurant La Galerie dès le 1.11.23

INGRÉDIENTS

Crème de châtaignes en siphon

100 gr de châtaignes fraîches
100 gr branche de genévrier
10 cl de crème
15 cl de lait
P.M sel / poivre

Truite cuite à la feuille de figuier

4 filets de 140 gr filet de truite
4 feuilles de figuier
P.M fleur de sel
P.M huile d'olive

Risotto de céleri relevé à l'huile de noisette

600 gr de céleri
25 cl de vin blanc
40 gr de beurre

PRÉPARATION

Journée de la cuisine éthique - recette à 4 mains

Jérémie Cordier cuisine avec Stéphane Décotterd.

Jérémie Cordier « cuisinier sauvage ». Le Chef du Restaurant « La Galerie » à Vevey est un jeune talent passionné d'herbes sauvages. Il est convaincu de la nécessité de proposer une cuisine humaine et durable...

Crème de châtaignes en siphon

- Trempez les châtaignes dans l'eau. Éliminez celles qui flottent. C'est le signe que leur chair est abîmée
- Incisez les châtaignes au couteau, sur le dessus ou à la pointe, pour pouvoir les décortiquer plus facilement.
- Étaler les branches de genévrier sur une plaque et disposer les châtaignes dessus.
- A l'aide d'un chalumeau faites bruler les branches et couvrez aussitôt

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



Châtaignes grillées parfumées au genièvre, truite cuite à la feuille de figuier, risotto de céleri à l'huile de noisette



2 échalotes
60 cl de bouillon légumes
100 gr de Sbrinz
40 gr de noisettes concassées
P.M crème fraîche
P.M huile noisette

- Finir la cuisson toujours à couvert au four à 210 min pendant 15 / 20 min
- Décortiquer les châtaignes
- Mettre une ébullition au mélange crème et lait
- Mixer avec les châtaignes et ajuster l'assaisonnement
- Mettre en siphon avec 2 cartouches

Truite cuite à la feuille de figuier

- Rincer les feuilles de figuier
- Parer les filets de truite et vérifier qu'il n'y ai plus d'arrêtes
- Assaisonner avec huile d'olive et fleur de sel.
- Enrouler les filets dans les feuilles de figuiers et serrer légèrement avec de la ficelle
- Cuire doucement à 80°C pendant 15 min env.

Risotto de céleri relevé à l'huile de noisette

- Pelez et hachez les échalotes. Lavez et épluchez le céleri rave. Taillez-le en brunoise
- Dans une sauteuse, faites fondre le beurre. Faites-y colorer les échalotes hachées et la brunoise de céleri pendant une dizaine de minutes.
- Mouillez avec le vin blanc puis laissez réduire pendant 5 minutes.
- Ajouter le bouillon de volaille petit à petit.
- Comptez entre 15 et 20 minutes de cuisson pour que le céleri devienne fondant.
- Incorporez le parmesan et la crème fraîche.
- Parsemez le risotto de noisettes concassées et de persil ciselé.
- Assaisonnez et ajouter sel et poivre.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

