

Juin 2012

Les morainières

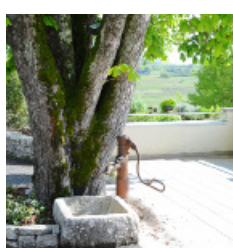
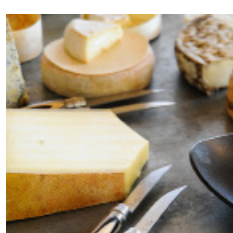
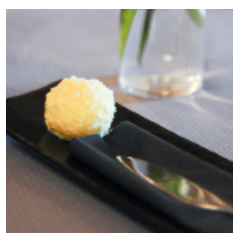
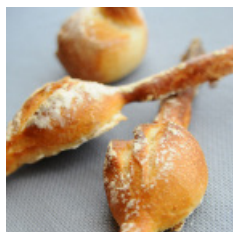
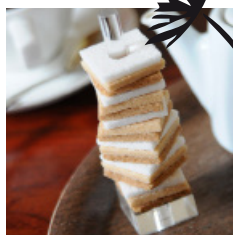
CAHIER GOURMAND Jongieux – Savoie

2** Michelin 2012
Michaël Arnoult

Les Morainières – Ingrid et Michaël Arnoult
Route de Marétel 73170 Jongieux
tél: 04 79 44 09 39 – www.les-morainieres.com

 **A2RP** com Relations Presse Relations Publiques

Contact presse: Annie VICTOR 04 79 28 36 60 / 06 25 55 08 12 av@a2rpc.com

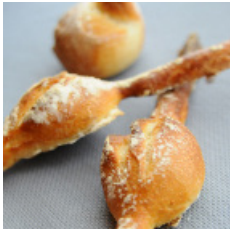




SOMMAIRE



. Amuse-bouche **p3**
Gâteau Champignons/Châtaigne, bouillon beurré



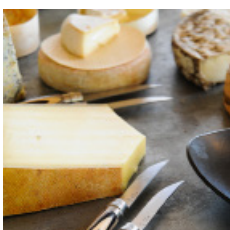
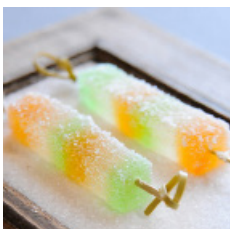
. Homard bleu, salade des pinces et queue de homard en tempura, petite sauce à l'orange et bouillon de homard, citronnelle et coriandre **p4**



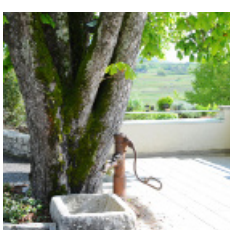
. L'agneau du Quercy, la selle et le carré rôtis aux herbes, farandole de carottes, jus simple d'agneau, panoufles en sucette, légère purée de pommes de terre, ail des ours **p5**




. Pâtes de fruits **p6**



« Les Morainières » - Ingrid et Michaël Arnout
Route de Maréte! 73170 Jongieux
té l: 04 79 44 09 39 - www.les-morainieres.com



Photos Anthony Cottarel
Libres de droit (Haute définition sur demande)



Amuse-bouche

Gâteau champignons / châtaigne, bouillon beurré.

Pâte à Gâteau

150g de Farine
100g de beurre
50g d'eau
5g de Sel

Champignons

100g de Chanterelles
100g de Pied de Mouton
100g de Châtaignes
50g de Trompette de la mort
½ Botte de Ciboulette

Bouillon Beurré

1Echalote
100g de champignons
mélangés
100g de Lait
50g de Beurre
Sel, Poivre



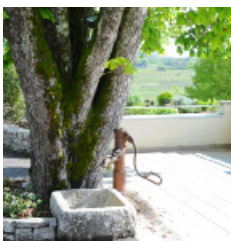
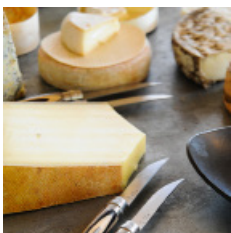
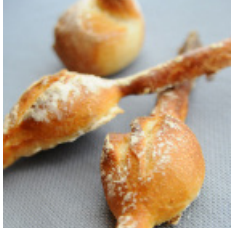
Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger la farine, le beurre pommade et le sel. Lorsque le mélange est homogène, ajouter l'eau et mélanger rapidement, pendant 10 secondes. Etaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé, faire prendre au frais, puis chemiser des moules en inox. Prendre au frais

Faire sauter les champignons dans un filet d'huile d'olive, chacun séparément, afin qu'ils perdent leur première eau, les égouter. Mélanger les châtaignes cuites et concassées ainsi que la ciboulette ciselée.

Faire suer l'échalote au beurre, ajouter les champignons, suer à nouveau. Puis ajouter le lait, le beurre, sel et poivre et mixer au blender après ébullition.

Mettre à cuire le gâteau de champignons dans un four à 230° pendant 10 minutes. Les démouler.

Dresser dans un bol avec le bouillon beurré autour.



Homard bleu, salade des pincés et queue de homard en tempura, petite sauce à l'orange et bouillon de homard, citronnelle et coriandre.

1 homard bleu de 600g
Ciboulette
40g de pistache décortiquées
Huile de pistache
3 oranges
100g beurre
50g maïzena
50g farine
1 œuf
100g bière
50g corail cru
Sauge
Sel, poivre
2 litre court bouillon



Cuire le homard au court bouillon frémissant 1 minute 30, le décortiquer, détailler la queue en 4 tronçons et émietter délicatement les pincés.

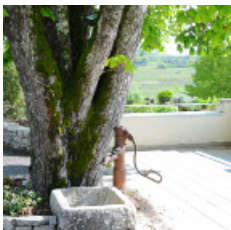
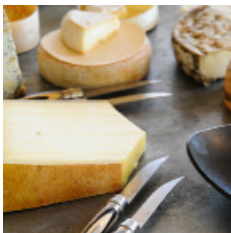
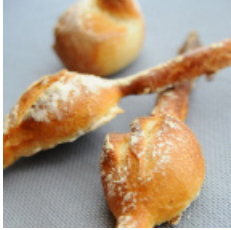
Assaisonner les pincés avec pistache, huile de pistache, sel, poivre et ciboulette.

Confectionner la pâte à beignet, la terminer avec le corail.

Faire un jus d'orange, ajouter les zestes et faire réduire de moitié puis monter au beurre et faire infuser la sauge.

Cuire la queue du homard après l'avoir trempé dans la pâte à beignet, 1min30 à 160°C.

Dresser le beignet de homard sur la salade des pincés, ajouter la sauce.



L'agneau du Quercy, la selle et le carré rôtis aux herbes, farandole de carottes, jus simple d'agneau, panoufles en sucette, légère purée de pommes de terre, ail des ours.

- 1 selle d'agneau
- 1 carré d'agneau
- 100g de crépine
- 1 botte d'estragon
- 1 botte de persil
- 1 carotte pourpre
- 1 carotte blanche
- 1 carotte jaune



Lever les filets de la selle d'agneau. Rouler les petits filets avec les herbes et la crépine puis avec le gros filet, ficeler.

Parer le carré d'agneau

Eplucher les carottes et mettre les épluchures à sécher au four à 100°C pendant 2 heures, puis les pulvériser.

Cuire les carottes à la vapeur puis les détailler de la forme voulue.

Rôtir la selle et carré d'agneau au four durant 10 minutes à 230°C. Laisser reposer 15 minutes. Emballer dans de l'aluminium.

Faire revenir les carottes au beurre, puis les rouler dans les différentes poudre d'épluchure.

Détailler l'agneau et servir avec le jus.

Pâtes de fruits.

1 litre de jus de pamplemousse
3 feuilles d'eucalyptus
50g de sucre
55g de vit pris ruban noir
700g de sucre cristal
150g de glucose



Mélanger à froid le jus de pamplemousse, le sucre mélangé au vit pris. Porter à ébullition puis ajouter le sucre restant, le glucose et les feuilles eucalyptus. Cuire jusqu'à 106°C à l'aide d'un thermomètre.

Couler dans un plat, laisser refroidir puis détailler et rouler dans le sucre cristal.

On peut décliner également cette brochette avec de la pomme verte et du citron.