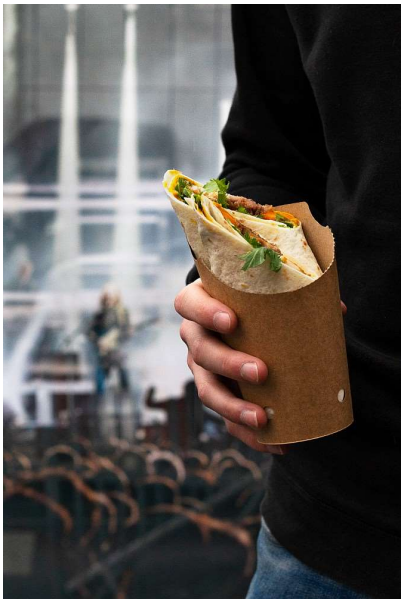
RECETTES ROCK'N TOQUES 2019

Kig'Salitos / Mathieu Kergourlay – Domaine de Boisgelin

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 4 tortillas de blé ou de mais
- 250g de carotte fâne
- 2cc de moutarde à l'ancienne
- 4 tranches de poitrine de porc confites
- 40g de misouna ou de roquette
- ½ oignon rosé
- Huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette

Purée de carotte confite :
Éplucher et émincer les carottes, le demi oignon et les faire suer avec 4 à 5 cs d'huile d'olive à feu doux.
Assaisonner et couvrir, cuire à feu doux en remuant régulièrement pendant environ 40 minutes.
Une fois les carottes confites, les mixer et rectifier l'assaisonnement.
Réserver au chaud.

Condiment câpre : Egouter les câpres et les mixer avec la moutarde à l'ancienne, ajouter un peu d'eau pour aider à mixer et assaisonner.

Montage : Faire colorer les tranches de poitrine de porc confites à la poêle.
Chauffer les galettes tortillas, mettre 1 cs de purée de carotte et l'étaler, ajouter la tranche de poitrine.
Badigeonner de condiment câpre, puis rajouter la misouna et enfin rouler la tortilla.

Crédit recette : Mathieu Kergourlay, Domaine de Boisgelin à Pléhédel pour Rock'n Toques
Crédit photo : Emmanuelle Rodrigue

Moji'Toques / Jonathan Santré – Desserts Events

Pour 8 verrines

Compotée de fraise :

- 250 gr de fraise avec 50 gr de cassonade blonde

Couper les fraises en 4 et les mélanger avec la cassonade dans un récipient. Réserver au réfrigérateur.

Crémeux mojito :

- 120 gr de jus de citron vert
- 100 gr de menthe fraîche
- 65 gr de rhum
- 120 gr d'œuf
- 110 gr de cassonade
- 70 gr de beurre doux

Faire infuser la menthe fraîche avec le citron vert. Mettre le jus de citron à chauffer à feu doux. Une fois tiédi, le retirer du feu. (Réaliser cette étape si possible 12h avant afin de bien diffuser les arômes de menthe)
Filtrer ensuite le citron vert et le mettre dans une casserole avec le rhum, puis porter à ébullition.
Casser ensuite les oeufs et les blanchir avec la cassonade. Quand le mélange citron vert - menthe bout, ajouter les oeufs et la cassonade blanchis et porter à ébullition sans cesser de mélanger. Retirer ensuite du feu et ajouter le beurre en morceaux, laisser fondre le beurre dans la préparation et mélanger afin d'incorporer le beurre. Mixer le crémeux pendant 3min, puis filmer au contact de la crème. Réserver la préparation au réfrigérateur.

Chantilly mascarpone :

- 250 gr de crème fraiche 30 ou 35 % de matière grasse
- 250 gr de mascarpone
- 30 gr de sucre
- 1/4 de gousses de vanille

Mettre un récipient à refroidir au congélateur pendant 30 min puis y mettre la crème et mélanger au batteur ou robot avec le fouet jusqu'à ce que la crème soit montée en chantilly. Ensuite, gratter la gousse de vanille et ajouter les grains à la crème chantilly. Ajouter ensuite la mascarpone, et mélanger de nouveau (soit a la main ou au batteur) afin d'obtenir une chantilly ferme. Il vous faudra peut-être refaire monter votre chantilly au batteur selon la consistance de votre mascarpone.
Montage du dessert : Disposer la salade de fraise dans le fond de la verrine, ensuite à l'aide de la poche à douille (douille uni), garnir avec le crémeux mojito, (50 gr environ) Puis avec une poche à douille cannelée, pocher la chantilly sur le dessus.
Finition : Décorer avec un zeste de citron vert, une feuille de menthe, 1/4 de rondelle de citron et une 1/2 fraise.

Crédit recette : Jonathan Santré - dessertsevents.fr pour Rock'n Toques
Crédit photo : Emmanuelle Rodrigue

Vofastgood / Laurent Bacquer – La Cantine des Chefs

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 1/2 QUASI DE VEAU
- CURRY
- HUILE OLIVE
- 600 G GRENAILLES
- 6 GOUSSES D'AIL
- THYM
- LAURIER
- 2 COURGETTES
- CURCUMA
- GRAINES DE FENOUIL
- ½ Litre de FOND DE VOLAILLE
- ½ Litre de CREME
- 300 G MOZZA
- 100 G PARMESAN RAPE
- 8 TOMATES CERISE GRAPPE

Mariner le quasi de veau dégraissé avec le curry et l'huile d'olive, saler et poivrer. Réserver au frais une nuit.
Le lendemain, colorer le quasi sur toute ses faces dans une cocotte avec de l'huile et du beurre, puis l'enfourner à 120°c pendant 2H30 environ. Quand il est cuit, le laisser reposer 1/2H hors du four dans la cocotte.
Cuire les grenailles en cocotte avec les aromates, l'huile d'olive et le beurre.
Tailler les courgettes en brunoise, les poêler avec le curcuma et les graines de fenouil, saler, poivrer.
Faire bouillir le fond de volaille, le crémer, ajouter les fromages, mixer, assaisonner.
Poêler les filets de poulet, les tailler en morceaux. Assaisonner les tomates et les cuire A 100 ° pendant 1H30.
Dresser dans les bocaux les pommes de terre, le poulet, la sauce, les courgettes puis les tomates.

Crédit recette : Laurent Bacquer, www.lacantinedeschefs.com, pour Rock'nToques
Crédit photo : Emmanuelle Rodrigue

Prince Veaudoux / Baptiste Denieul – Auberge Tiegezh

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de quasi de veau
- 50 g de curry 100 g d'huile d'olive
- Une branche de thym
- Roquette
- 350 grammes de Pomme de terre
- 4 cuillère à soupe de Farine
- 4 Œufs
- Sel fin

Sauce pesto

- 50 g Parmesan
- 50 g d'ail
- 1 jus de citron
- 50 g de Basilic Basilic
- 50 g de Pignons de pin
- 50 g Pain de mie

Mettre 800g de quasi de veau dans une cocotte au four avec 50g de curry, 100g d'huile d'olive, une branche de thym et une tête d'ail dans une four à 100•c 12h.
Réaliser une sauce pesto, mélanger 50g de chaque ingrédient (huile d'olive, parmesan, jus de citron, basilic, ail, pignon de pain et pain de mie) mixer l'ensemble et ajouter à la viande après cuisson avant l'envoi.
Réaliser des pommes croquettes, mélanger et faire des petites boules de 100g de chaque ingrédient (purée de pomme de terre, farine, jaune d'oeuf) et frire dans une friteuse bien chaude et assaisonner de sel fin.
Servir l'ensemble avec de la roquette fraîche.

Crédit recette : Baptiste Denieul, Auberge Tiegezh à Guer pour Rock'n Toques*
Crédit photo : Julien Mota

T’as le look Coco / Youenn Allano – La crêperie de Youenn

Ingrédients

500 grammes de chocolat blanc
80 grammes de lait concentré
80 grammes de lait de coco

150 grammes de noix de coco râpée
150 grammes de noix de cajou torréfiée

1/ faire fondre le chocolat blanc, y incorporer le lait concentré et le lait de coco

2/ verser dans un moule a financier la crème de chocolat blanc, y ajouter les noix de cajou concassées

3/ bloquer les moules au frigo pour obtenir une barre de chocolat blanc noix de coco, noix de cajou

4/ couper les fraises en deux ou quatre, les assaisonner légèrement avec du sucre roux bio

5/ ajouter du lait de coco aux fraises juste avant le dressage, bien mélanger.

Dressage : une fois la crêpe chaude la replier en deux, au centre placer la barre chocolatée, ajouter quelques morceaux de fraises assaisonnées, refermer, bien beurrer la crêpe, et servir avec une petite chantilly maison.

Crédit recette : Youenn Allano, La crêperie de Youenn à Langueux pour Rock’n Toques
Crédit photo : Julien Mota.

Filet de thon mi-cuit au saté (Brunch)/ Mathieu Le Tinier – Hôtel de la Marne

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 460 g de filet de thon
- 1 citron vert
- 60 g de saté
- 200 g de persil plat
- 8 g de gingembre
- 25 g de miel
- 10 g de jus de citron vert
- 60 g huile d'olive
- 2 carottes
- 1/4 de céleri boule
- 1 blanc de poireau
- 2 feuilles d'algues séchées
- Sauce soja

Le thon :
Presser le citron vert.
A l'aide d'un pinceau, badigeonner le filet de thon avec le citron, assaisonner sel et poivre, puis le rouler dans le saté pour faire une croute autour du filet.
Dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive, saisir le filet de thon sur toutes ses faces environs 15 secondes et refroidir.

Le condiment :
Equeuter le persil plat, et le mixer dans un blender avec le miel, le jus de citron vert, le gingembre et l'huile d'olive.
Passer le tout à l'étamine.
Pour les makis de légumes, faire une julienne très fine avec le céleri, le poireau et les carottes. Mélanger les 3 puis les faire revenir dans de l'huile d'olive et déglacer avec la sauce soja.
Ensuite les rouler délicatement dans la feuille d'algue.

Crédit recette : Mathieu Le Tinier, Hôtel de la Marne à Paimpol pour Rock'n Toques
Crédit photo : Julien Mota.

Fish’n roll andalou / Samira El Mir – Pastilla Tempura

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g crevettes décortiquées
- 200 g dos de cabillaud
- 2 oignons
- 2 gousses ail
- 1/2 botte coriandre
- 1/4 citron confit
- 100 g de beurre fondu
- Jus d'un demi citron
- 5 cl d'huile d’olive
- 100 g vermicelle de soja
- 50 g champignon
- 40 g emmental rapé
- 8 feuilles de brick
- 1 cc paprika
- 1 cc cumin
- 1/4 piment
- sel/poivre

Tremper les vermicelles dans de l’eau chaude pendant 5 mn, l’égoutter.
Dans une autre poêle, faire chauffer l’huile d’olive et y faire rissoler l’oignon, l’ail, les champignons, et
les épices pendant 5 mn sur feu moyen. Au terme de la cuisson ajouter le citron confit, le persil et la
coriandre. Faire revenir les dés de poisson dans 2 cuillères à soupe de beurre sur feu vif pendant 2 à 3
mn.
Dans un grand bol, mélanger soigneusement le blanc de poisson, les fruits de mer, le vermicelle et la
préparation aux champignons et oignon. Ajouter le jus de citron et rectifier l’assaisonnement.
Beurrer de beurre fondu deux feuilles de brick. Déposer de la farce et du fromage râpé.
Rabattre les extrémités, puis rouler.
Enfourner 15 à 20 minutes à 180°

Sauce Pep’s
60 g de fromage blanc, 1 cuillère à soupe d’harissa, 1/4 cuillère à café de paprika fumé, quelques
gouttes de citron, sel.
Mélanger le yaourt grec aux épices, ajouter du citron, et rectifier l’assaisonnement.
Garder au frais

Crédit recette : Samira El Mir, www.pastilla-tempura.fr pour Rock’n Toques
Crédit photo : Emmanuelle Rodrigue

Swing Veggie / Laurent Bacquer – La Cantine des Chefs

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g Graines bio (Boulgour, quinoa, semoule……)
- 2 Aubergines
- Thym-laurier
- 4 gousses Ail
- Curry
- 3 Courgettes
- 25 cl Huile olive
- 4 Tomates
- 10 G Sucre
- 2 Avocats
- Jus de citron
- Tabasco, curcuma
- 120 G Fromage frais
- Sésame noir

Monder et épépiner les tomates. Les tailler en quartiers puis les positionner à plat sur une plaque de four. Les assaisonner avec sel, poivre, thym, laurier, sucre et ail. Les cuire à 90°c pdt 5 heures environ.

Cuire les graines choisies à l'eau. Les refroidir, les assaisonner avec huile olive, jus de citron, sel et poivre.

Laver et tailler les aubergines en deux puis en demi-rondelles de 0,5 cm d'épaisseur. Les assaisonner à l'huile d'olive, sel, poivre et curry. Les confire ensuite au four a 170°c pdt 15 à 20 mn. Les réserver.

Laver et tailler les courgettes en tranches d'1/2 cm environ. Les griller au barbecue avec un peu d'huile d'olive. Les mixer avec un filet d'huile d'olive, du curcuma, sel et poivre pour obtenir une purée.

Mélanger le fromage frais et l'avocat au mixer, ajouter le jus de citron, le tabasco, sel et poivre

Dresser votre plat en commençant par la purée, puis les graines, les aubergines, les tomates et le fromage frais. Quelques graines de sésame noires en finition.

Crédit recette : Laurent Bacquer, www.lacantinedeschefs.com, pour Rock'nToques
Crédit photo : Julien Mota