

Les 4 chefs de l'édition 2018



François BAUR

Restaurant LES
HARAS



Fabien RAUX *

Restaurant 1741



**Jean-Michel
LOESSEL**

Restaurant IES



Emile JUNG ***

Ancien patron du
restaurant

VELOUTE DE DE PANAIS AU FRAPPE DE PERSIL

Créé par

François BAUR « Brasserie Les Haras » à Strasbourg

Pour 5 personnes (1,5 litre environ)

- 420 g de panais épluchés coupés en gros morceaux
- 135 g de pommes de terre épluchées coupées en gros morceaux
- 60 g d'oignons épluchés et émincés
- 1/3 de cube de bouillon de légumes (ou de volaille)
- 30 cl de crème liquide (si possible à 35%)
- 9 dl (900 g) d'eau
- 2/3 de c. à soupe de Maggi liquide
- 1/3 de botte de persil
- sel, poivre blanc
- 1 petite noix de beurre.

Préparation:

- Faire suer les oignons dans une noix de beurre, saler légèrement.
- Ajouter les panais et les pommes de terre et mouiller avec l'eau, la crème puis ajouter le cube de bouillon émietté. Saler légèrement. Donner 3 tours de moulin à poivre.
- Faire cuire environ 45 minutes.
- Pendant ce temps dans de l'eau bouillante bien salée blanchir pendant 1 minute la botte de persil plat, la sortir immédiatement et la rafraichir dans l'eau froide avec des glaçons rapidement, égoutter et presser. Mixer le persil dans un bol mixer avec quelques glaçons (pour la chlorophylle).
- Mixer (grossièrement ou finement selon son goût). Passer au chinois (si le velouté est mixé finement).
- Ajouter le Maggi et le frappé de persil. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel si nécessaire
- Servir brûlant.



***Permettre à des parents de rester au chevet
de leur enfant hospitalisé à Hautepierre***

VELOUTE DE TOPINAMBOUR AU PRALINE DE NOISETTES **ET HUILE DE TRUFFE**

Créé par

Fabien RAUX * Restaurant « Le 1741 » à Strasbourg

Pour 5 personnes (1,5 litre environ)

- 330 g de topinambours épluchés coupés en gros morceaux
- 300 g de pommes de terre épluchées coupées en gros morceaux
- 75 g d'oignons épluchés et émincés
- 25cl de lait
- 1/3 de cube de bouillon de légumes (ou de volaille)
- 15 cl de crème liquide (si possible à 35%)
- 11 dl (1100 g) d'eau
- 15 g de praliné de noisettes
- 5 à 6 cl d'huile de truffes (suivant le goût)
- sel, poivre blanc
- 1 petite noix de beurre
- 1 c. à café de bicarbonate de soude.

Préparation:

- Faire suer les oignons dans une noix de beurre, saler légèrement.
- Ajouter les topinambours et les pommes de terre et mouiller avec l'eau, le lait, la crème et ajouter le cube de bouillon émietté ainsi que le bicarbonate de soude. Saler légèrement. Donner 3 tours de moulin à poivre.
- Faire cuire environ 45 minutes.
- Ajouter le praliné et mixer. Passer au chinois (passoire très fine).
- Ajouter l'huile de truffes. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel si nécessaire.
- Servir brûlant.



***Pour permettre à un chômeur d'accepter un emploi
même s'il n'a pas encore de véhicule***

CREME DE POTIRON AUX CHATAIGNES **ET DELICATES EPICES**

Créée par

Jean-Michel LOESSEL « LES SEMAILLES » à La Wantzenau

Pour 5 personnes (1,5 litre environ)

- 450 g de potiron (musqué de Provence) épluché et coupé en gros morceaux
- 35 g de châtaignes cuites et réduites en purée (ou de purée de marrons)
- 45 g d'oignons épluchés et émincés
- 4 à 5 g de gingembre épluché et hâché finement
- 15 cl de crème liquide (si possible à 35%)
- 25 cl (250 g) de lait
- 9 dl (900 g) d'eau
- 9 g de jus de citron
- 1/3 de cube de bouillon de légumes (ou volaille)
- éventuellement 3 cl (30 g) de cidre brut
- 1 toute petite pincée d'épices de pain d'épices
- 1/3 d'étoile d'anis (badiane)
- sel, poivre blanc
- 1 petite noix de beurre.

Préparation:

- Faire suer les oignons dans une noix de beurre, saler légèrement.
- Ajouter les cubes de potiron.
- Mouiller avec l'eau, la crème et le lait puis ajouter le cube de bouillon émietté.
- Ajouter l'anis étoilé, les épices et saler légèrement. Donner 3 tours de moulin à poivre.
- Faire cuire environ 30 minutes. Mixer.
- Ajouter le gingembre hâché, les châtaignes cuites (ou la purée de marrons).
- Cuire 10 minutes. Mixer à nouveau puis passer au tamis.
- Ajouter le jus de citron (et éventuellement le cidre).
- Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel si nécessaire.
- Servir brûlant.



***Pour offrir une journée de répit, culturelle ou sportive,
aux aidants ayant à charge un proche âgé***

INVITATION AU VOYAGE

Créée par

*Emile JUNG*** (ancien patron du Crocodile)*

Pour 5 personnes (1,5 litre environ)

- 4,5 g d'ail épluché (dont le germe a été retiré)
- 12 g de gingembre épluché et coupé en tranches
- 7,5 g de cacahuètes blanches
- 1 petite feuille de citron combava
- 1/3 de bâton de citronnelle
- 1 g de curcuma
- 20 g d'échalotes épluchées et émincées
- 3 c. à soupe d'huile d'arachide
- 45 cl de lait de coco
- 45 cl de lait (ou ½ lait + ½ crème)
- 60 cl d'eau
- 4,5 g de sucre de canne
- 1 petite feuille de laurier
- 1/3 de cube de bouillon de légumes (ou de volaille)
- 1 pincée de piment oiseau
- Selon le goût, lier avec 1 c. à café de crème de riz.

Préparation:

- Passer ensemble au mixeur l'ail, le gingembre, les cacahuètes, la feuille de citron, la citronnelle, le laurier et le curcuma.
- Faire suer 3 minutes avec l'huile d'arachide les échalotes et le mélange mixé. Mouiller ensuite avec le lait de coco, le lait (ou lait + crème), l'eau et le cube de bouillon. Cuire 30 minutes.
- En fin de cuisson, ajouter le piment oiseau et le sucre de canne. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Selon le goût, lier avec un peu de crème de riz.
- Servir en mettant un peu de poudre de noix de coco dans chaque assiette.



***Pour prendre en charge au Vietnam des enfants orphelins,
dont certains handicapés***