

Les 4 chefs de l'édition 2019



Cédric DECKERT *
Restaurant LA MERISE



Jean-George KLEIN **
Restaurant VILLA RENE
LALIQUE



Joël PHILIPPS *
Restaurant LE CERF



Emile JUNG ***
Ancien patron du restaurant
CROCODILE

VELOUTE DE LEGUMES D'HIVER AUX EPICES DE NOEL

Créé par

Cédric DECKERT * Restaurant « LA MERISE » à Laubach

Pour 8 personnes (2 litres environ)

- 1 kg de potimarron (non épluché) coupé en gros morceaux
- 500 g de céleri rave (épluché et coupé en morceaux)
- 250 g de blanc de poireau émincés
- 500 g de choux fleur (dont on ne supprime que les feuilles et coupé en morceaux)
- 375 g de carottes émincées
- 175 g d'oignons épluchés et émincés
- 50 cl (500 g) de lait
- 8 dl (800 g) d'eau
- 1/3 de cube de bouillon de légumes (ou volaille)
- 25 g de miel (de châtaignier ou autre)
- 20 cl de crème liquide (si possible à 35%)
- 1 c. à café rase de cannelle et 1 c. à café rase d'épices de pain d'épices
- 1 à 2 c. à café rases de gros sel, 3 tours de moulin à poivre (poivre blanc)
- 40 g + 1 belle noix de beurre.

Préparation:

- Laver tous les légumes. Faire suer les oignons dans le beurre. Ajouter les légumes.
- Mouiller avec l'eau et le lait puis ajouter le 1/3 de cube de bouillon émietté et le miel.
- Ajouter le sel. Donner 3 tours de moulin à poivre.
- Faire cuire environ 40 minutes. Mixer très finement puis passer au tamis.
- Ajouter les épices, la crème et la noix de beurre. Mixer à nouveau.
- Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel si nécessaire.
- Servir brûlant.

Le conseil du chef : Pour faire de ce «velouté de légumes d'hiver aux épices de Noël» une entrée de fête :

Couper en fines tranches une coquille St Jacques et déposer les tranches crues au fond de l'assiette. Verser le velouté brûlant dessus et déguster !

ou bien : Servir en disposant sur l'assiette de velouté chaud de fines tranches de pain d'épices toastées et déguster !



Pour apporter du bonheur et du rêve aux enfants atteints de cancer et soignés dans le service d'onco-hématologie à Hautepierre

CREME DE POTIMARRON A LA MANIERE DE...
LA VILLA RENE LALIQUE

Créée par

Jean-George KLEIN ** et Paul STRADNER Restaurant « LA VILLA RENE LALIQUE » à Wingen s/Moder

Pour 5 personnes (2 litres environ)

- 600 g de potimarron avec la peau et coupé en gros morceaux
- 80 g d'échalottes épluchées et émincées.
- 10 cl de crème liquide (si possible à 35%)
- 20 g de beurre
- Eventuellement : 5 cl (50 g) de vin blanc sec (Riesling)
- 5 dl (500 g) d'eau
- 1/3 de cube de bouillon de légumes (ou volaille)
- ½ à 1 c. à café bombée de noix de muscade râpée
- 1 à 2 c. à café de gros sel. 3 tours de moulin à poivre (poivre blanc)
- 3 à 4 c. à soupe bombées de graines de courge torréfiées et salées
- 4 c. à café d'huile de courge.

Préparation:

- Faire suer les échalottes dans le beurre, saler légèrement.
- Ajouter les cubes de potimarron.
- *Si ajout de Riesling, mouiller avec le vin blanc et réduire jusqu'à évaporation complète.*
- Mouiller avec l'eau et ajouter le 1/3 de cube de bouillon, le sel, le poivre et la noix de muscade.
- Faire cuire environ 20 à 25 minutes. Mixer très finement au pied mixer ou au blender.
- Ajouter la crème.
- Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel si nécessaire.
- Servir brûlant dans les assiettes chaudes

Conseil du chef : Ajouter sur chaque assiette ½ c. à café de graines de courge torréfiées (grillées à la poêle) et salées et décorer d'un trait ou de quelques gouttes joliment disposées d'huile de courge.



Pour réinsérer les enfants des rues, les anciens enfants-soldats et les enfants-sorciers de Kinshasa en leur apportant une formation artisanale et/ou artistique

VELOUTE DE PANAIS AUX SAVEURS INDIENNES

Créé par

Joël PHILIPPS * Restaurant « LE CERF » à Marlenheim

Pour 8 personnes (2 litres environ)

- 500 g de panais épluché et coupé en gros morceaux (centre retiré s'il est dur)
- 150 g d'oignons épluchés et émincés
- 150 g de blanc de poireaux épluchés et émincés
- 45 g de beurre
- 40 cl de crème liquide (si possible à 35%)
- 40 cl (400 g) de lait
- 7 dl (700 g) d'eau
- 20 cl (200 g) de jus d'orange
- 8 g de curry
- 1/3 de cube de bouillon de légumes (ou volaille)
- 1 à 2 c. à café de gros sel. 3 tours de moulin à poivre (poivre blanc)

Préparation:

- Faire suer les oignons et le poireau dans le beurre, saler légèrement.
- Ajouter le curry et faire suer encore 3 à 4 minutes. Ajouter le panais.
- Mouiller avec l'eau, la crème et le lait et le jus d'orange puis ajouter le 1/3 de cube de bouillon émietté.
- Ajouter le sel et le poivre et faire cuire 30 à 40 minutes. Mixer finement et passer au chinois.
- Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel si nécessaire et servir brûlant.

Le conseil du Chef: *Pour faire de ce «velouté de PANAIS aux saveurs indiennes» une entrée de fête :*

Battre 25cl de crème liquide jusqu'à ce qu'elle soit ferme et, tout en continuant à battre, ajouter 5cl de vin jaune - ou à défaut de Xérès ou de Madère- (ou préparer le tout dans un siphon).

Torréfier à la poêle ou au four quelques noisettes hâchées.

Verser le velouté brûlant dans les assiettes, disposer dans chaque assiette une belle cuillerée de crème montée.

Déposer dessus quelques noisettes torréfiées et déguster !



***Pour mettre en place des séances de médiation animale auprès
d'handicapés physiques, psychiques et mentaux***

PROMENADE ENTRE FORETS ET JARDINS

Créée par

Emile JUNG* (ancien patron du Crocodile)**

Pour 8 personnes (2 litres environ)

- 450 g de céleri rave épluché et coupé en gros morceaux
- 100 g de châtaignes cuites et réduites en purée (ou de purée de marrons non sucrée)
- 100 g d'oignons épluchés et émincés
- 2 citrons yuzu (ou à défaut 1 citron vert)
- 30 cl de crème liquide (si possible à 35%)
- 30 cl (300 g) de lait
- 7 dl (700 g) d'eau
- 1/3 de cube de bouillon de légumes (ou volaille)
- 50 g de beurre
- 1 à 2 c. à café de gros sel. 3 tours de moulin à poivre (poivre blanc).

Préparation:

- Faire suer les oignons dans le beurre, saler légèrement.
- Ajouter les cubes de céleri.
- Mouiller avec l'eau, la crème et le lait puis ajouter le 1/3 de cube de bouillon émietté.
- Faire cuire environ 40 à 45 minutes. Mixer.
- Ajouter la purée de marrons. Mixer à nouveau et passer au chinois.
- Zester et presser les yuzus (ou le citron vert) et ajouter au liquide passé.
- Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel si nécessaire.
- Servir brûlant.

Le conseil du Chef: Sur les assiettes de velouté très chaudes, disposer quelques copeaux de foie gras (de préférence de canard).

ou bien : couper en 2 une coquille Saint Jacques, la poêler avec un peu de beurre et la disposer au milieu de l'assiette, sur le velouté et déguster !



***Pour apporter une aide alimentaire, matérielle et administrative aux
sans-abri de Strasbourg***