

RECETTES de l'édition 2020 du Velouté d'étoiles

Velouté de radis blanc acidulé aux sucs de yuzu

(Philippe BRAUN (neveu d'Emile JUNG et ancien bras droit de Joël ROBUCHON*))**

Ingrédients (pour 2 litres environ) N.B. éplucher puis laver les légumes avant de les couper et de les cuisiner

120 gr d'oignons ciselés
120 gr de blanc de poireau émincé
210 gr de pommes de terre coupées en cubes
1.5 kg de radis blanc coupés en cubes
1.5 litre d'eau
1 cube de bouillon de volaille (ou de légumes pour les végétariens)
100 gr de beurre
1 pincée de sel
1 yuzu (le zeste et le jus) ou 30 à 35 g de jus de yuzu (disponible en magasin asiatique)
25 cl de crème liquide (quantité à ajuster selon votre goût)

Préparation :

Faire fondre le beurre, faire suer les oignons et poireaux, ajouter une pincée de sel.
Ajouter le radis blanc, mouiller avec l'eau et ajouter le cube de bouillon.
Cuire 15 minutes puis ajouter les pommes de terre et cuire encore 25 minutes environ.
Bien mixer le tout, passer au chinois, vérifier la texture en rajoutant un peu de crème liquide, rectifier l'assaisonnement. Râper le zeste d'un yuzu et presser son jus, l'ajouter. Au moment de servir, ajouter éventuellement un peu de piment d'Espelette. Servir très chaud.

Le conseil du chef : tous les poissons se marieront parfaitement, donc en petits dés et voir une petite chantilly salée (...le top !).

Velouté de topinambour aux marrons glacés et poivre de kampot

de Nicolas STAMM « La Fourchette des Ducs » à Obernai**

Ingrédients (pour 3 litres environ) : N.B. éplucher puis laver les légumes avant de les couper et de les cuisiner

1 kg de topinambours légèrement épluchés coupés en gros cubes
500 gr de pommes de terre en cubes
100 gr d'échalotes émincées
1 litre de crème liquide (si possible à 35%)
1.5 litre d'eau
1 cube de bouillon de volaille (ou de légumes pour les végétariens)
100 gr de beurre
50 gr de pâte de marrons glacés (ou à défaut de crème de marrons)
30 gr de marrons émiétés (cuits sous-vide ou en conserve)
2 gr de poivre de Kampot (le meilleur poivre au monde) moulu ou concassé.

Préparation :

Faire suer les échalotes dans le beurre, ajouter les pommes de terre et le topinambour. Mouiller avec l'eau, ajouter un bouillon cube de volaille (ou de légumes pour les végétariens).
Faire cuire 35 à 40 minutes. Mixer, passer, ajouter la pâte de marrons glacés. Ajouter la crème.
Vérifier l'assaisonnement. Servir très chaud.

Le conseil du chef : disposer l'émiété de marrons sur l'assiette de velouté, quelques dés de pain d'épices passé au beurre, et éventuellement quelques dés de magret de canard fumé ou séché.

Velouté de potiron à la tome Ribeaupierre à l'ail des ours

Guillaume GOMEZ «chef des cuisines de l'Elysée et plus jeune Meilleur Ouvrier de France»

Ingrédients (pour 3 litres environ) : N.B. éplucher puis laver les légumes avant de les couper et de les cuisiner

50 gr de beurre

250 gr d'oignons émincés

1 kg net de potiron (« muscade » de préférence) épluché et coupé en dés

300 gr de pommes de terre épluchées et coupées en cubes

1.5 litre d'eau

Facultatif : 1 cube de bouillon de volaille (ou de légumes pour les végétariens)

1 litre de crème liquide (de préférence à 35%)

120 gr de tome Ribeaupierre à l'ail des ours

Sel et poivre

Préparation :

Faire suer les oignons émincés dans le beurre, ajouter les morceaux de potiron et de pommes de terre et l'eau.

Possibilité de mettre un cube de bouillon de volaille (ou de légumes) mais dans ce cas, saler moins. Sinon, assaisonner légèrement de gros sel (attention, le fromage est salé !).

Laisser cuire 45 minutes environ, ajouter la Tome, une pincée de noix de muscade et du poivre, mixer.

Vérifier l'assaisonnement. Servir très chaud.

Le conseil du chef : possibilité de mettre des petits cubes de Tome, une belle tranche de pain de campagne fine et grillée. En décor, mélanger de la purée d'ail des ours à de l'huile d'olive et en disposer quelques gouttes sur l'assiette.

Velouté Vichyssois aux arômes de truffes

Marc HAEBELIN « l'Auberge de l'III » à Illhausern**

Ingrédients (pour 3 litres environ) : N.B. éplucher puis laver les légumes avant de les couper et de les cuisiner

700 gr de poireaux émincés

1,4 kg de pommes de terre épluchées et coupées en cubes

80 gr de beurre

1.5 litre d'eau

1 cube de bouillon de volaille (ou de légumes pour les végétariens)

60 cl de crème liquide (si possible à 35%)

3 gr de truffes melanosporum (peut être renforcé par de l'huile aromatisée truffes noires)

Préparation :

Faire suer les poireaux émincés, ajouter les pommes de terre et l'eau.

Ajouter la crème. Assaisonner légèrement de gros sel et d'un cube de bouillon de volaille (ou de légumes pour les végétariens) et du poivre. Cuire 40 à 45 minutes. Mixer, vérifier l'assaisonnement. Servir très chaud.

Le conseil du chef : Monter de la crème légèrement salée et une pointe de raifort. En disposer une belle cuillerée sur l'assiette de velouté brûlant et ajouter éventuellement quelques œufs de saumon ou truite ou bien des dés de saumon fumé ou d'anguille fumée. Ce velouté ira également très bien avec des cuisses de grenouilles ou bien tout simplement avec une fine tranche de pain de seigle grillée.