



A chef in a professional kitchen is shown from the waist up, wearing a dark apron over a striped shirt. He is focused on his work, which involves placing small, round, golden-brown pastries onto a large metal tray. The kitchen environment is visible in the background, featuring stainless steel equipment, including two UNOX ovens on the left and hanging utensils above. In the foreground, a wooden cutting board and some prepared dishes are visible on the counter.

Les Recettes Gastronomiques

NOVEMBRE 2022



les éditions grajols

GRATIA Clément

PUJOLS Ruben

NOTRE HISTOIRE

Bonjour, nous sommes les chefs Gratia et Pujols, nous vous proposons aujourd’hui notre livre de recettes gastronomiques avec cinq différents plats ainsi que deux desserts. Ces quelques plats ne sont qu’une sélection de notre longue carte que vous pouvez trouver dans nos restaurants. Nos 2 origines différentes apportent un mélange culturel et gustatif incomparable. Nous sommes heureux de vous présenter notre première carte publiquement et nous espérons que vous apprécierez les différents plats proposées.

Table des matières

Notre histoire.....p1

Foie Gras aux Pommes Caramélisées.....p3



Magrets de Canard aux patates douces.....p5

Velouté de cèpes et champignons.....p7



Ile flottante revisitée.....p9

Magret de canard, purée et sa sauce miel.....p11

Pannacotta au café.....p13

Fondant au chocolat et sa crème vanille.....p15



FOIE GRAS AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients à prévoir :

4 tranches de foie gras de canard
2 pommes
6 c. à soupe de sucre
60 g de beurre
1 c. à soupe de sucre citron

Recette :

1. Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en petits morceaux. Arrosez-les de jus de citron. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les pommes et le sucre en poudre. Faites caraméliser le tout pendant environ 15 min. Réservez.
2. Faites chauffer une poêle antiadhésive et faites cuire les tranches de foie gras 1 min sur chaque face. Salez et poivrez légèrement.
3. Disposez les pommes caramélisées dans des assiettes et servez avec les tranches de foie gras poêlées. Dégustez sans attendre.

MAGRETS DE CANARD, PATATES DOUCES ET CACAO

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients à prévoir :

2 magrets de canard
2 patates douces
1 c. à café de cacao en poudre
20 cl de lait

Recette :

1. Faites griller les magrets côté gras préalablement salés et poivrés, dans une poêle sans matière grasse. Retournez-les et faites-les cuire selon vos goûts.
2. Pendant la cuisson des magrets, portez une casserole d'eau à ébullition. Versez-y les patates douces épluchées et coupées en morceaux pas trop épais.
3. Laissez cuire environ 15 minutes. Une fois cuites, passez-les au mixeur et ajoutez le lait, un peu de sel et de poivre. Répartissez sur les assiettes.
4. Lorsque les magrets sont cuits, coupez-les en tranches fines et disposez-les en rosaces sur la purée.





VELOUTÉ DE CÈPES ET DE CHÂTAIGNES

Recette pour 4 personnes :

Ingédients à prévoir :

200 g de châtaignes cuites
3 gros cèpes
50 g de beurre
50 cl de bouillon de volaille
50 cl de lait
2 c à soupe d'huile de noisettes
1 c. à soupe de crème & d'huile d'olive
4 tranches de pain grillé
1 poignée de pignons de pin
1 gousse d'ail haché & 1 échalote hachée

Recette :

1. Nettoyez les cèpes et émincez-les finement. Dans une casserole faites-les revenir 2 à 3 min, dans l'huile d'olive, l'échalote et l'ail. Ajoutez les cèpes et la moitié des 200g de châtaignes, laissez revenir le tout 5 min puis ajoutez le lait et le bouillon. Laissez cuire 25 min.
2. Mixez puis ajoutez la crème, le beurre, la muscade, le sel et le poivre. Dans une petite poêle, faites revenir les châtaignes restantes dans 1 c. à soupe d'huile de noisettes pendant environ 3 à 4 min pour les colorer. Griller les tranches de pain sous le gril du four.
3. Dans des assiettes creuses, versez le velouté de cèpes et châtaignes sur le pain grillé, ajoutez des châtaignes rôties et des pignons de pain. Répartissez dans les assiettes l'huile de noisettes restante.

ILE FLOTTANTE REVISITÉE

Recette pour 4 personnes :

Ingédients à prévoir :

600 g de carotte
600 g de crème liquide
1,5 œufs
145 g de sucre
2 gousses de vanille
 $\frac{1}{2}$ citron vert
 $\frac{1}{4}$ d'orange

Recette pour le velouté :

Éplucher et émincer les carottes. Les cuire dans un bol filmé hermétiquement au micro-onde à 700 W pendant 6 minutes. Dans une casserole, mettre les carottes cuites et ajouter la crème, le sucre et les gousses de vanille fendues. Laisser cuire sur feu moyen durant 5 minutes. Retirer les gousses de vanille et tous les grains. Mixer le tout. Réserver au coin du feu.

Pour les œufs à la neige :

Mettre les blancs d'œuf à température ambiante dans un bol, avec le jus du $\frac{1}{2}$ citron vert. Fouetter jusqu'à obtenir un mélange ferme, ajouter le sucre et monter les blancs. Disposer alors sur une assiette filmée 4 belles quenelles, zester par-dessus l'orange et le citron, et faire cuire au micro-onde à 700W pendant 1 minute 15..





MAGRET DE CANARD, PURÉE ET SAUCE AU MIEL

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients à prévoir :

1 kg de pommes de terre
800 g de magrets de canard
100 g de purée de marrons
60 g de beurre - 40 g de crème fraîche
40 g de miel liquide

Recette :

1. Éplucher les pommes de terre puis les couper en rondelles.
2. Dans une casserole, verser de l'eau puis la saler et porter le tout à ébullition. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire pendant 20 minutes. Les égoutter puis les passer au mixeur. Assaisonner la purée avec un peu de sel et du poivre.
3. Faire ramollir le beurre au micro-ondes. Dans un saladier, mélanger la purée de marron avec 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Ajouter à ce mélange les pommes de terre mixées ainsi que le beurre ramolli. Mélanger le tout et réserver.
4. Dans une casserole, verser 40 centilitres d'eau et ajouter 2 cuillères à soupe de gras de canard et 3 cuillères à soupe de miel. Bien mélanger et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.
5. Faire cuire le magret de canard selon vos préférences.
6. Avec un emporte-pièce, dresser la purée dans chaque assiette, déposer la moitié d'un magret de canard dessus et napper le tout avec la sauce. Servir le magret de canard, purée et sauce au miel bien chaud.

PÂNNACOTTA AU CAFÉ

Recette pour 4 personnes :

Ingédients à prévoir :

Crème fleurette 75 cl

Sucre 80 g

10 g de cacao en poudre

4 feuilles de gélatine

1 sachet de café soluble

Café liquide

1/2 cuillère à café

Recette :

Trempez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes.

Dans une casserole, portez la crème fleurette avec le sucre à ébullition. Retirez la casserole du feu, ajoutez le café soluble et l'extrait de café puis mélangez.

Incorporez les feuilles de gélatine, remuez et laissez la crème refroidir pendant 15 minutes.

Versez la crème dans des verrines, mettez-les au frais pendant 3 heures. Saupoudrez les panna cotta au café de cacao et dégustez !





FONDANT AU CHOCOLAT MAISON ET SA CRÈME DE VANILLE

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients à prévoir :

400 g de beurre

400 g de chocolat noir 70%

220 g de Sucre

120 g de farine

8 Jaunes d'oeufs

8 Oeufs

Recette :

Préchauffer le four à 190°C

Beurrer des moules à muffins

Faire fondre le beurre avec le chocolat et réserver

Blanchir les jaunes d'œufs et les oeufs entier

Ajouter le sucre et la farine. Bien mélanger

Ajouter le mélange beurre-chocolat

Bien mélanger.

Répartir dans les moules à muffins

Cuire au four 5 minutes

Puis dégustez !

LES RECETTES GRASTRONOMIQUES

Les origines portugaises du chef Pujols améliorent chaque recette que nous composons. Les épices, les herbes et les techniques de cuisson qu'il maîtrise à la perfection font son identité. L'aspect visuel est une caractéristique qui compte énormément dans ces créations, mais il ne néglige jamais le goût et trouve le parfait équilibre. Les origines françaises du chef Gratia, elles, apportent simplicité et raffinement. La «French Touch» comme les gens disent. Sa réputation n'est plus à faire, lui qui est chef étoilé depuis 2015 a ouvert plusieurs restaurants et écoles de restauration à travers toute la France, région Parisienne, Nice, Lille ainsi que Bordeaux.

Prix France
13€