

Ingrédients pour x personnes

Pâte sucrée

100 g de beurre ; 178 g de farine ; 26 g de poudre d'amandes ; 74 g de sucre glace ; P.M. sel ; 20 g de farine ; 50 g de fromage blanc

Soufflé fromage blanc

500 g de lait ; 500 g de fromage blanc ; 80 g de maïzena ; 500 g de blanc d'œuf ; 80 g de sucre

Perco fromage blanc

500 g de fromage blanc ; 250 g de crème ; 100 g de miel ; 2 g Stab 2000

Meringue

100 g de sucre semoule ; 100 g de blanc d'œuf ; 100 g de sucre glace ; P.M. yaourt crispy, à saupoudrer

Mousse fromage blanc

250 g de fromage blanc ; 75 g de sucre ; 50 g crème ; 45 g de mix gélatine ; 420 g de crème montée

Gel raisins secs

200 g de raisins secs ; 300 g d'eau ; 4 g d'agar agar

Gelée raisins secs

200 g de raisins secs ; 300 g d'eau ; 100 g de rhum brun ; 12 g de mix gélatine / 200 g

Ma recette

Fromage Blanc

Perco fromage blanc

Faire bouillir la crème, le miel et le Stab. Mélanger, congeler et percoler le tout.

Gel raisins secs

Bouillir les raisins secs et l'eau pendant 5 minutes puis mixer et ajouter l'aga agar. Bouillir, figer et mixer.

Gelée raisins secs

Bouillir les raisins secs et l'eau pendant 5 minutes puis égoutter. Mouiller avec le rhum brun. Bouillir et macérer pendant 2 heures. Mixer un demi au Thermomix. Coller la purée. Hacher grossièrement l'autre demi. Mélanger le tout, mouler et bloquer.

Mot du chef

Texte à venir



Ingrédients pour x personnes

1) Le Bœuf

1 kg de faux-filet Irish Angus ; 1 queue de bœuf ; 1 L de vin rouge ; 1 carotte ; 1 oignon piqué d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle ; 1 bouquet garni ; P.M. mignonette de poivre ; 2 L de fond de veau ; 0.020 g de beurre

2) Croûte de Moelle

450 g de moelle crue ; 200 g de blanc de volaille ; 1 œuf ; 100 g de crème double ; 30 g d'estragon ; 30 g de persil ; 100 g de persil plat ; 2 échalotes ciselées cuites au vin blanc ; 1 tranche de pain de mie ; Sel et poivre de cayenne

3) Croustillant d'oignon

500 g de farine ; 200 g de beurre ; 100 g d'huile d'olive ; 15 g de sucre ; 10 g de sel ; 100 g de parmesan ; 8 g de charbon végétal ; 3 œufs ; 3 oignons ; 40 g de beurre

4) Hollandaise Meurette

2 échalotes ; 25 cl de vin rouge ; 2 jaunes d'œuf ; 250 g de beurre ; ½ cuillère d'agar agar ; 20 cl de base de vin rouge
Base vin rouge : 1 L de vin rouge corsé ; ½ gousse d'ail ; ¼ d'oignon ; 3 champignons de Paris ; 1 branche de thym ; 1 petite parure de lard

5) Condiment griottes

0,125 g de purée de griottes ; 2,5 g d'agar agar ; 1 cuillère à soupe d'une huile d'olives ; ½ cuillère à soupe d'huile de pruneaux ; 1 baie de genièvre ; Poivre moulin

6) Oignon grelot de chez Marthe

12 oignons grelot ; 10 g d'huile d'olives ; ½ gousse d'ail ; 1 branche de thym ; P.M. sel

Ma recette

Faux-Filet Black Angus en croûte de Moelle

Croustillant à la queue de Bœuf aux oignons bip Condiment aux griottes

1) Le Bœuf

48 heures à l'avance, concasser la queue de bœuf en trois morceaux et la mettre dans un récipient avec la garniture aromatique « l'oignon, la carotte, le bouquet garni, la mignonette ». Faire bouillir le vin rouge, le flamber et à froid mariner la queue de bœuf 48 heures. La veille, égoutter la queue de bœuf, prendre une cocotte, colorer les morceaux sur toutes les faces, débarrasser et faire suer au beurre la garniture aromatique, mouiller à hauteur avec la marinade et le fond de veau, enfourner 6 heures à 160°C. Au bout de 6 heures, décanter et émietter la queue de bœuf à la main en fins filaments, passer le jus de cuisson au chinois étamine, réduire de moitié et bip de jus à la queue de bœuf, réserver l'autre moitié qui servira de sauce au plat. Parer le faux-filet, enlever la chaînette, couper en deux dans le sens de la longueur, ficeler et réserver au frais.

2) Croûte de Moelle

Mixer les herbes, faire une mousseline volaille (œuf, crème, volaille), rajouter les herbes, le pain de mie et la moelle hachée, en dernier les échalotes, le sel et le poivre de cayenne. Étaler cette farce entre deux feuilles de papier cuisson à 4 millimètres d'épaisseur, tailler des disques à la taille du faux-filet et retailler en deux, conserver au frais.

3) Croustillant d'oignon

Confectionner des fonds de tartelettes, fraiser la farine, l'huile, le beurre et les assaisonnements, laisser reposer, étaler au laminoin à 4 millimètres et détailler des disques de 5 centimètres, cuire à blanc au four à 170°C environ pendant 10 minutes. Faire suer l'oignon ciselé au beurre avec une légère coloration. Garnir la tartelette de compoté de queue de bœuf et d'oignon ciselé.

4) Hollandaise Meurette

a) Base vin rouge : Faire suer la parure de lard, l'oignon ciselé, la gousse d'ail, les champignons, faire colorer pour dégager les sucs, ajouter le vin rouge, bouillir et flamber, ajouter les aromates, réduire de moitié, passer dans un linge pour un jus limpide, refroidir. Réduire l'échalote avec le vin rouge, tiède ajouter les jaunes d'œuf montés comme une hollandaise, rectifier l'assaisonnement, ajouter la base vin rouge, la demi cuillère d'agar agar et débarrasser en siphon avec 2 cartouches de gaz, réserver au bain marie.

5) Condiment griottes

Chauffer la purée départ à froid avec l'agar agar, quand le mélange frémit, retirer du feu et verser dans un récipient rectangulaire. Laisser prendre une heure au froid. Couper la gelée en deux, mixer une partie et incorporer la baie de genièvre tiède à la poêle et concasser, mixer le tout avec les 2 huiles, passer au tamis et débarrasser en pipette.

6) Oignon grelot de chez Marthe

Éplucher les oignons, les bip avec tous les ingrédients dans un sac sous vide, cuire à 85°C vapeur pendant 30 minutes. Au moment, les couper en deux et les snacker à la plancha.

7) Finition et dressage

Couper les oignons grelot en deux, les cuire à la poêle côté plat au beurre bip, leur donner une coloration noisette. Tailler de beaux morceaux de bœuf, faire rôtir les deux côtés et passer au four 3 minutes à 200°C, laisser reposer 6 minutes. Placer une demi croûte de moëlle sur le pavé et glacer sous la salamandre, couper le bœuf en deux. Chauffer la tartelette et verser un chapeau de hollandaise tiède dessus. Sur une assiette répartir des points de gels griottes, les oignons grelot et le bœuf. Servir le jus de bœuf à part accompagné de quelques pommes soufflées.

Mot du chef

J'aime cette version un peu complexe du bœuf qui se marie à la moelle, au vin rouge, à la queue de bœuf et la griotte qui apporte du pep's. Cette recette est née après divers essais.



Ris de veau, blettes

Ingrédients pour x personnes

1. Ris de veau

1,5 kg de ris de veau ; 100 g de chapelure ;
100 g de blanc d'œuf ; 100 g de farine ;
1 g de Sel et poivre P.M.

2. Cannellonis de blettes

10 feuilles de blette ; 100 g d'échalotes
ciselées ; 100 g de beurre ; Sel et poivre P.M.

3. Blanc de blettes

10 blancs de blettes ; 1 citron jaune ;
Sel et poivre P.M.

4. Gremolatta d'agrumes

1 zeste d'orange ; 1 zeste de citron ;
100 g de persil ciselé ; 3 gousses d'ail ;
Sel et poivre P.M.

5. Pickles d'échalotes

5 échalotes rouges ; 100 g de vinaigre blanc ;
100 g d'eau ; 5 baies de genièvre ; 5 baies roses

6. Réduction de vin rouge

1476 g de vin rouge ; 683 g de porto ; 142 g
de sucre semoule ; 654 g de vinaigre de vin
rouge ; 14 g de poivre noir ; 3,5 g cinq épices ;
14 g de badiane

1. Ris de veau

Dégorger et blanchir 5 minutes, les peler et les mettre sous presse une nuit taillés à 100 g puis paner à la farine, l'œuf et la chapelure. Cuire au beurre moussieux au moment en arrosant fréquemment avec une gousse d'ail et une brindille de thym.

2. Cannellonis de blettes

Blanchir les verts de blettes à l'anglaise, faire suer les échalotes avec le beurre, assaisonner. Disposer les échalotes sur les verts de blettes, étaler sur un film étirable, rouler en cannelloni. Réchauffer à la vapeur au moment.

3. Blanc de blettes

Éplucher les blancs de blettes, les cuire sous vide avec une rondelle de citron à 85°C vapeur, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Au moment, les braiser avec du jus de veau et les tailler en forme d'un rond.

4. Gremolatta agrumes

Récupérer les zeste d'une orange et d'un citron, tailler en brunoise, blanchir 3 fois. Suer à l'huile d'olive, rajouter les zestes, le persil haché et rectifier l'assaisonnement.

5. Pickles d'échalotes

Mélanger tous les ingrédients, porter à ébullition puis verser sur les oignons. Laisser mariner minimum 48 heures.

6. Finition

Placer le rond de blette lustré au centre de l'assiette, le ris de veau au cœur du rond, une quenelle de gremolatta sur le ris de veau, 3 cannellonis de vert de blette autour du ris de veau et 3 pickles d'échalotes, 3 points de réduction de vin rouge, à part une saucière de jus de veau.

Mot du chef

À la fois croustillant et moelleux, j'aime cuisiner le ris de veau de cette façon, la gremolatta lui apporte l'acidité et les blettes ainsi traitées permettent d'utiliser le vert tendre et les côtes braisées.



Michel Rosenfeld. L'art d'esthétiser la table

En novembre 2010, l'Unesco a inscrit le « repas gastronomique des Français », sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité considérant ainsi l'acte de se nourrir comme une expression à part entière du génie humain.

Cette reconnaissance ne se limite pas à la seule appréciation des mets, elle distingue bien au-delà un geste profondément culturel, hérité de traditions ancestrales regroupées sous la dénomination « arts et manières de table » et mettant en scène les savoir-faire d'artisans verriers, porcelainiers, orfèvres, cristalliers, potiers, couteliers, céramistes, chaudronniers etc.

De nos jours la restauration est en quelque sorte la gardienne et la garante d'une culture de table à la fois séculaire et renouvelée. Elle est prescriptive pour de nombreuses activités, le vin étant le domaine qui vient spontanément à l'esprit, mais cette propension concerne aussi les arts de la table et sensibilise nos compatriotes, toutes catégories sociales confondues. Rendre séduisante les tables de la restauration est l'objectif que s'est fixé Michel Rosenfeld dirigeant d'Ecotel à Mundolsheim, une entreprise membre d'un groupe national d'indépendants réunissant sur le territoire hexagonal 40 magasins proposant une offre complète d'équipements de cuisine et de salle, de mobilier et accessoires divers.

20 ans d'expérience

Ancien élève du Lycée Hôtelier de Strasbourg, Michel Rosenfeld se destine très tôt à la commercialisation des arts de la table et officie un temps au sein d'une des entreprises nationales de la distribution d'équipements. C'est d'ailleurs à cette occasion qu'il lie connaissance avec Yves Kieffer et lui fait part de sa réserve quant aux perspectives de succès de son projet de créer un restaurant gastronomique à Monswiller. Il l'équipe pourtant et le conseille aussi, de sorte qu'entre les deux hommes la relation qui s'installe peu à peu s'éloigne toujours plus de celle qui procède habituellement au tandem client /fournisseur, pour devenir franchement amicale, appuyée sur une confiance et un respect réciproques.

En 2001, Michel décide de franchir le Rubicon et il crée son entreprise en rejoignant le réseau Ecotel chaussant des bottes de sept lieues pour asseoir sa légitimité dans un secteur fortement concurrentiel. Animé d'une curiosité illimitée et d'un goût prononcé pour la découverte, il bat les foires et salons à la recherche de nouveautés, persuadé que l'assiette recelant des contenus inédits destinés à séduire l'œil avant le palais, doit être au niveau de cette mutation galopante. Longtemps écarté des assiettes pour cause de tradition résistante, le design s'impose à travers une infinie variété de formes et de couleurs.

S'agissant du mobilier et des arts de la table, les restaurateurs et leurs épouses ont soit des idées bien arrêtées, soit ont recours au conseil. Michel ne se contente pas de leur proposer tel ou tel matériel, au préalable il intègre leur projet d'entreprise, s'informe de leurs perspectives et s'efforce d'adapter son offre à des desiderata qu'il discerne mieux par un dialogue soutenu que par un aveu spontané. Issu du sérail de la restauration, il en connaît les us et coutumes, notamment cette recherche permanente d'originalités et de trouvailles tous azimuts destinées non seulement à satisfaire mais aussi à surprendre le client, condition fondatrice de la réussite d'une activité alimentaire qui ne propose pas un produit de nécessité vitale. Habités à recevoir des réponses à leurs attentes, les clients le sollicitent volontiers pour un objet ou un matériel non mentionné dans les deux épais catalogues édités chaque année par Ecotel et Michel se met en quatre pour leur donner satisfaction même si cela doit lui coûter beaucoup de temps.

Son magasin de Mundolsheim où officient 11 salariés est une caverne d'Ali Baba consacrée aux arts de la table. Les nouveautés se bousculent, les offres promotionnelles se multiplient et Michel et ses collaborateurs s'empressent de répondre aux questions. Si on entre intra-muros les mains vides, en ressortir tout étant dépouillé est certes concevable, du moins pour ceux qui ne sont pas sujet à frustration !

Un engagement fort au service de la restauration

Esthétiser la table en adaptant les décors, les assiettes et autres objets au concept de ses clients est la quête permanente de Michel Rosenfeld. Il est convaincu que la conjonction harmonieuse de tous ces éléments influe favorablement sur la perception sensorielle des convives et fait sienne l'interrogation de Lamartine « objets inanimés, avez-vous donc une âme ? »

La philosophie qui procède à l'exercice de son métier il la véhicule aussi à l'extérieur de son entreprise. Très actif sur les salons professionnels où l'espace Ecotel attire l'œil ostensiblement par son agencement et son animation, il parraine et dote régulièrement les différents concours professionnels.

Au Salon Egast dont il a été l'un des acteurs du renouveau, il a équipé en vaisselle, couverts, verrerie et accessoires de cuisine et service les 5 éditions du Trophée des Frères Haeberlin. Également partenaire du 1er Trophée Jean-Marc Kieny autour de la thématique de « l'Alsace recusinée » chère au regrette chef de la Maison éponyme à Riedisheim, il ne ménage pas ses efforts pour associer Ecotel aux événements promotionnels incités par les associations de restaurateurs. L'occupation systématique du terrain, l'offre accrue d'équipements innovants, l'accueil et le conseil personnalisés sont autant de facteurs favorisant la relation clients dans la durée.

La proximité et ses atouts vertueux, Michel les a adoptés bien avant qu'ils ne deviennent une démarche marketing très tendance et sa réussite témoigne que parfois il est bon d'avoir raison trop tôt.

