

Vol-au-vent revisité (Adrien, Top Chef 2020 S11E1)



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
	Ecrevisse	8 Pièce Unitaire
52652	Ris de veau 1 kg env. Le Boucher du Chef	0,5 Kilo
	Crête de coq	4 Pièce Unitaire
186419	Beurre Echiré doux AOP 20 g L'Affineur du Chef	150 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0,35 Litre
	Farine	100 Gramme
	Feuille de gélatine	1 Pièce Unitaire
24339	Champignons de Paris entiers 2,5 kg PassionFroid	500 Gramme
	Cognac	4 Centilitre
	Agar agar	1 Gramme

Recette

1. Préparer la pâte croustillante : mélanger 100 g de beurre pommade avec la farine. Détendre avec de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte liquide. Etaler sur silpat. Enfourmer à 200° C pendant 15 minutes jusqu'à obtention d'une belle coloration
2. Dans deux casseroles d'eau bouillante, blanchir les ris de veau pendant 10 minutes et les crêtes de coq pendant 20 minutes. Récupérer les crêtes et enlever les impuretés. Eplucher les ris de veau. Détailler en cubes. Tailler les crêtes en lamelles
3. Réaliser une duxelle de champignons : Crémier à hauteur et laisser réduire à sec dans une casserole. Récupérer les lamelles de crêtes de coq et farcir de duxelles de champignons. Réserver
4. Eplucher et récupérer la chair des écrevisses. Conserver les carcasses. Faire revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive les carcasses d'écrevisses. Déglacer au cognac et mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser réduire de moitié. Lier au beurre. Débarrasser en saucière et réserver pour le dressage
5. Tailler la chair des écrevisses en tartare. Assaisonner. Réserver
6. Faire réduire 150ml de crème liquide et coller avec 1g d'agar agar et 1 feuille de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Assaisonner. Couler sur plaque et réserver au frais. Détailler à l'emporte pièce rond d'environ 5cm lorsque la préparation est figée

Recette

7. Pour le dressage : dans une assiette creuse, déposer le tartare d'écrevisses, les cubes de ris de veau, les crêtes farcies. Poser les disques de crème gélatinées et quelques morceaux de feuilletage. Disposer la saucière