

MUSIC & FOOD  
**MIRO**  
FESTIVAL



**RECETTES DE  
MASTERCLASSES**

# VALÉRIA ALBAKOV

## MASTERCLASS CULINAIRE

*Quenelles de truite glacées au beurre blanc,  
légumes d'été et crème d'oseille*

### USTENSILES

- 1 grande casserole
- 2 planches à découper
- 2 petits bacs gastro
- 1 petite casserole
- 1 poêle
- 1 Thermomix

### INGRÉDIENTS

#### QUENELLES DE TRUITE

270 g de truite (net)

40 g de beurre ramolli

150 g de crème

2 jaunes d'œufs

10 g de sel

#### BEURRE BLANC

1 kg d'échalotes ciselées

500 g de vin blanc

500 g de vinaigre blanc

1,5 kg de beurre doux

100 g de crème liquide 35 %

#### COULIS D'OSEILLE

4 bottes d'oseille

PM crème liquide

### PRÉPARATION

#### Quenelles de truite

1. Mixer la truite avec le sel
2. Ajouter la crème, les jaunes d'œufs, puis le beurre ramolli.
3. Les cuire. Réserver.

#### Beurre blanc

1. Réduire les échalotes avec le vin blanc et le vinaigre ensuite, monter au beurre.
2. Terminer en incorporant la crème pour stabiliser le beurre blanc. Réserver.

#### Coulis d'oseille

1. Réduire les feuilles d'oseille en coulis avec du bicarbonate.
2. Coller légèrement au xanthane.
3. Au bon moment, incorporer la crème liquide pour adoucir le goût.



# PHILIPPE STRAUB

## MASTERCLASS CULINAIRE

*Soupe & sorbet de petits pois, huile de menthe et  
Siphon de lard de montagnes d'Alsace*

### USTENSILES

- 1 robot mixeur
- 1 grande casserole
- 1 sorbetière

### INGRÉDIENTS

#### SOUPE DE PETITS POIS

1kg de cosse de petit pois  
6 litres d'eau + bouillon  
(cube ou volaille)  
3 gros oignons  
Feuilles de laurier

#### SORBET DE PETITS POIS

450g d'eau de cosse et  
bouillon de volaille  
4,5kg de petits pois  
50g de trimoline  
150g d'huile de menthe

#### HUILE DE MENTHE

Blanchir 220g de feuilles  
de menthe  
1L d'huile de colza

### PRÉPARATION

#### Soupe de petits pois

Faire revenir 3 gros oignons émincés avec un peu d'huile de colza ou de tournesol puis rajouter 10 feuilles de laurier dans une gaze.

Verser le bouillon de cosse/volaille.

Faire bouillir et mettre 4 kilos de petits pois frais

Porter à petite ébullition et mixer au thermomix vitesse maxi 3 minutes minimum.

Réserver au frais

#### Sorbet de petits pois

450g d'eau de cosse et bouillon de volaille

4,5kg de petits pois

50g de trimoline

150g d'huile de menthe

#### Huile de menthe

Blanchir 2 paquets de feuilles menthe (220 gr)

- Plonger la menthe dans la glace puis égoutter et mixer avec 1 litre d'huile de colza thermomix maxi 60 degrés pendant 5 minutes. Chinoiser et filtrer.



PHILIPPE STRAUB

## USTENSILES

- 1 siphon
- Une grande casserole

## INGRÉDIENTS

SIPHON DE LARD  
500 gr de lard de  
montagne  
1 oignon émincé  
1L de lait

## PRÉPARATION

### **Siphon de lard**

Faire revenir le tout jusqu'à une petite coloration  
Ensuite verser 1 litre de lait et faire réduire de moitié  
Puis mixer vitesse maxi au thermomix 4 minutes et passer au  
chinois étamine  
Rajouter 1 litre de crème fleurette (33% de mat. grasse)  
Et mettre en siphon



# CHRISTOPHE FELDER

## MASTERCLASS CULINAIRE

### *Cheese Cake Minute*

## USTENSILES

- 1 batteur avec fouet
- 1 tamis
- 1 microplane

## INGRÉDIENTS

### CHEESE CAKE

250 g de crème liquide  
150 g Cream Cheese  
Philadelphia  
Zestes de citron vert  
20 g de sucre  
cassonade

### SABLÉ BEURRE CITRON

60 g de beurre ½ sel  
20 g de beurre doux  
1 pincée de fleur de sel  
30 g de sucre glace  
½ zeste de citron  
80 g de farine  
15 g de féculé

## PRÉPARATION

### **Cheese cake minute**

Mettre la Cream Cheese Philadelphia dans le batteur muni du fouet.

Ajoutez doucement la crème liquide, ainsi que le sucre cassonade.

Ajoutez le zeste de citron vert râpé finement au dernier moment pour que le goût ne s'évapore pas. Faites monter le tout ensemble afin d'obtenir une mousse légère, attention de ne pas trop le monter afin que le mélange ne graine pas. Versez dans la poche avec douille et remplissez les pots à moitié

### **Sablé beurre citron**

Tamisez la farine et la féculé ensemble, tempérez les beurres. Mélangez les ingrédients de la pâte, en donnant le minimum de corps à la pâte, étalez à 6 mm, laissez au frais 1 heure, et cuire.



# ALESSANDRO CARIDI

## MASTERCLASS CULINAIRE

### *Maritozzi*

## USTENSILES

- Balance
- Bols en acier
- Planches à découper
- Petits couteaux
- Verres mesureurs
- Petit batteur (KitchenAid)

## INGRÉDIENTS

1 kg de farine 360/380 W  
20 g de levure  
boulangère  
150 ml de lait  
400 g d'œufs  
150 g de sucre  
50 g de miel  
20 g de sel  
500 g de beurre

## PRÉPARATION

### **Pâte à maritozzi**

1. Pétrir la farine avec la levure et les liquides jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
2. Ajouter les sucres et continuer à pétrir sans trop chauffer la pâte
3. Ajouter le beurre froid petit à petit et le sel à la fin
4. Laisser la pâte reposer pendant une demi-heure

### **Façonnage**

1. Pré-façonner les maritozzi à 65 g
2. Laisser détendre 15 min, puis finaliser le façonnage
3. Laisser pousser pendant 2 ou 3 heures ou jusqu'à ce qu'ils aient triplé de volume

### **Cuisson**

1. Cuire à 170 °C pendant une dizaine de minutes
2. Garnir avec Chantilly peu sucrée



# LOUIS-PHILIPPE VIGILANT

## MASTERCLASS CULINAIRE

### *Jardin de tomate*

## USTENSILES

- Thermomix
- Cul de poule
- Chinois
- Chalumeau de cuisine
- Emporte-pièces
- 2 plaques à pâtisserie
- Pipettes de dressage
- Cercle à dresser
- Pacojet
- Poche sous vide

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1 : KETCHUP TOMATE ANANAS

1. Tailler les tomates en deux puis les faire compoter avec le sucre et le sel, déglacer au vinaigre
2. Ajouter la sauge ananas et le sureau, laisser cuire 10 minutes à feu doux
3. Mixer et chinoiser, rectifier l'assaisonnement.  
Réserver.

### ÉTAPE 2 : MARINADE DE TOMATE

1. Mélanger tous les éléments dans un cul de poule. Réserver.

### ÉTAPE 3 : TOMATES MARINÉES

1. Brûler les tomates au chalumeau, glacer et éplucher
2. Tailler chaque tomate de manière différente
3. Les assaisonner ensuite avec le reste des éléments. Réserver.

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de tomates ananas
- 100 g de vinaigre balsamique blanc
- 50 g de verjus
- 10 g de sauge ananas
- 5 g de sureau
- QS de sel
- QS de sucre
  
- 200 g de vinaigre balsamique blanc
- 70 g de vinaigre de sureau
- 10 g de vinaigre de Xérès
- 10 g de vinaigre de vin rouge
- 20 g de sucre
  
- 1 tomate Green Zebra
- 1 tomate orange
- 1 tomate Noire de Crimée
- 1 tomate de bœuf
- 8 tomates cerise rouge
- QS de marinade
- QS de sel, sucre, huile de roucou, huile d'olive
- 5 g de basilic + pourpre ciselés
- 5 g de sauge ananas ciselée
- 3 g de verveine ciselée
- 10 g d'échalote ciselée



### ÉTAPE 4 : TOMATE CONFITE

1. Monder les tomates, tailler en deux les tomates et l'épépiner
2. Mariner ensuite avec les autres éléments
3. Puis les disposer sur pipettcerl a pâtisserie avec un papier sulfuriser
4. Cuire 5h à 70°C
5. Tailler en triangle moyen. Réserver.

### ÉTAPE 5 : DISQUE DE CABRACHE

1. Tailler à l'aide d'un petit emporte-pièce.
2. Réserver.

### ÉTAPE 6 : CRÈME DE CABRACHE

1. Mettre à fondre les parures de tomme dans la crème, cuire 10 minutes
2. Mixer et passer
3. Mettre en pipette

### ÉTAPE 7 : CHIPS DE PAIN

1. Tailler à l'emporte-pièce des disques de 2mm
2. Puis les cuirs entre 2 plaques à pâtisserie et papier sulfuriser préalablement beurrer pendant 8 minutes à 170°C

### ÉTAPE 8 : HUILE DE ROUCOU

1. Mélanger tous les éléments dans une poche sous vide et cuire dans un four vapeur à 80°C pendant 6 heures
2. Chinoiser. Réserver.

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de tomate rouge grappe
- QS d'huile de roucou
- QS de sel
- QS de sucre
- QS de thym
- QS d'ail émincé

- 4 tranches fines (2 mm) de tomme de Cabrache

- QS de cabrache
- QS de crème
- QS de sel
- QS de poivre

- 2 tranches de pain de mie (2 mm)
- QS de beurre

- 300 g d'huile de pépins de raisin
- 50 g de graines de roucou
- 1 gousse de vanille



## ÉTAPE 9 : EAU DE TOMATE

1. Mixer tous les éléments au mix, puis mettre à égoutter entre des torchons et déposer un poids par-dessus, laisser égoutter toute une nuit
2. Récupérer l'eau de tomate rectifier l'assaisonnement et mettre infuser de nouveau du gingembre, du sureau, citronnelle, sauge ananas et basilic
3. Laisser infuser 24h, passer. Réserver.

## ÉTAPE 10 : SORBET HERBES

1. Porter à ébullition l'eau, le super neutrose, le sucre,
2. la trimoline et le glucose atomisé
3. Refroidir, mixer ensuite tous les autres éléments à l'aide d'un Thermomix
4. Mettre le mélange dans des bols à Pacojet
5. Turbiner au moment. Réserver.

## ÉTAPE 11 : GEL TOMATE-FLEUR DE SUREAU

1. Porter à ébullition l'eau de tomate et faire infuser le sureau 10 minutes
2. Chinoiser, chauffer à nouveau pour ajouter l'agar-agar et faire cuire 2 min
3. Refroidir et mixer
4. Réserver dans une pipette

## ÉTAPE 12 : DRESSAGE

1. A l'aide d'un cercle, disposer le ketchup de tomate dans le fond d'assiette
2. Dresser harmonieusement votre jardin de tomate, ajouter ensuite les triangles de tomate confite, les point de crème cabrache, le gel tomate, les pistoles de pain et de cabrache
3. Terminer en posant les différentes fleurs

## INGRÉDIENTS

- 2 kg de tomates grappe
- QS Intérieur des tomates confites
- 60 g de sucre
- 5 g de sel
- 1 botte de basilic
- 20 g e" sauge ananas
- 50 g de gingembre épluché
- 100 g de citronnelle
- 100 g de vinaigre balsamique blanc
- 100 g d'huile de roucou
- 150 g d'huile d'olive
- QS de fleur de sureau

- 900 g d'eau
- 1,75 g de super neutrose
- 175 g de sucre
- 40 g de trimoline
- 65 g de glucose atomisé
- 50 g de basilic
- 50 g de cerfeuil
- 50 g d'oseille
- 25 g de menthe
- 25 g de roquette
- 40 g de blanc d'œuf
- 90 g de jus de citron
- 150 g de verjus

- 250 g d'eau de tomate
- 20 g de sureau
- 2,5 g d'agar-agar



# ALEXANDRE MARZA

## MASTERCLASS CULINAIRE

*Salade de thon coriandre concombre et soja en verrine servi avec une eau de concombre citron vert pour la fraîcheur*

### USTENSILES

- Planche à découper
- Couteau bien aiguisé
- Thermomix
- Chinois étamine
- Film alimentaire
- Épluche-légumes
- Verrine

### INGRÉDIENTS

(Pour une portion)

- 50 g de thon rouge (qualité sashimi)
- 20 g de concombre (pour brunoise)
- 8 mL de sauce soja salée
- 3 mL d'huile de sésame grillé
- 6-7 mL de jus de citron vert
- QS de zestes de citron vert
- 2 g de graines de sésame blond & noir
- QS de ciboulette fraîche ciselée
- 2-3 g d'échalotes
- QS de piment d'Espelette (optionnel)
- QS de sel, poivre blanc
- 25-30 g de concombre mixé
- QS de coriandre fraîche
- 2 mL d'huile d'olive douce
- 2,5 mL de jus de citron vert (eau concombre)
- QS de glaçons (mixage)

### PRÉPARATION

#### Préparer l'eau de concombre à la coriandre

1. Éplucher et mixer les concombres avec la coriandre, le citron vert, l'huile d'olive et des glaçons
2. Passer au chinois étamine pour ne garder que l'eau
3. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais

#### Préparer le tartare de thon

1. Tailler le thon et le concombre en fine brunoise.
2. Mélanger délicatement avec la sauce soja, huile de sésame, jus et zestes de citron vert, piment, ciboulette, sel et poivre
3. Réserver au frais, filmé au contact

#### Dressage (au dernier moment)

1. Verser un fond d'eau de concombre (1 à 1,5 c. à café) dans les verrines
2. Ajouter le tartare
3. Saupoudrer de graines de sésame
4. Décorer avec un zeste de citron vert ou une micro-feuille de coriandre

### REMARQUES

Préparation à réaliser au maximum 2 à 3h avant le service.

Le thon cru doit être d'une fraîcheur irréprochable.

Respecter la chaîne du froid durant toute la préparation.



# THOMAS LEMERCIER

## MASTERCLASS CULINAIRE

*Maquereau saisi / Gilda / Ajo blanco concombre / Jalapeños / Herbes*

### USTENSILES

- Chalumeau
- Blender (vitamix)
- Casserole
- Poêle anti adhésive
- Pince à désarêter
- Chinois
- Plaques japonaises (petites)
- Micro-fibres jetables
- Plaques gastro
- Contenants pour liquides

### INGRÉDIENTS

#### MAQUEREAU

100 g de maquereaux filetés

50 g de sel

50 g de sucre

1 citron vert

1 citron jaune

5 g d'herbes micro fenouil

#### GARNITURES

30 g jalapeños

30 g d'olives vertes dénoyautées

30 g de vinaigrette de vin blanc

30 g de sucre

10 g d'anchois à l'huile

#### AJO BLANCO

2 concombres

100 g de pain de mie blanc tranché

14 g de sel

600 g de lait d'amandes

100 g de vin xérès

50 g d'huile d'olive

200 g d'amandes effilées torréfiées

10 g d'ail

#### HUILE D'ANETH

500 g d'huile d'olive

100 g d'aneth



## PRÉPARATION

### Maquereaux

1. Fileter et désarêter les maquereaux, les mettre en saumure liquide (5 % de sel pendant 20 minutes), puis les sortir.
2. Mélanger le sel, le sucre, les zestes de citrons vert et jaune, assaisonner lourdement le maquereau avec ce mélange, pendant 20 minutes, puis les sortir, rincer et sécher.
3. Laisser les maquereaux sécher au réfrigérateur pendant idéalement 12 h.
4. Pour la cuisson, brûler la peau au chalumeau, puis finir au four 1 min 30 à 220 degrés. En sortie de four, assaisonner avec un trait de jus de citron.

### Garnitures

1. Bouillir un mélange de sucre, d'eau et de vinaigre de vin blanc, en quantités égales, puis laisser refroidir à température ambiante.
2. Verser sur les jalapeños, taillés en rondelles et épépinés, laisser reposer et infuser minimum 24 h.
3. Hacher les anchois et les olives.

### Ajo Blanco

Toaster les amandes dans une poêle, puis mixer tous les éléments pour avoir une texture lisse et vérifier l'assaisonnement.

### Huile d'aneth

Mixer l'huile et l'aneth dans un mixer (thermomix ou vitamix) jusqu'à atteindre 85 degrés, puis passer au chinois avec un double torchon, pour avoir une huile verte et parfumée.

### Dressage et conclusion

Pas d'indication... faites-vous plaisir, quoi que vous cuisiniez ou dressiez, faites-le avec amour, et tel que vous voudriez les recevoir ou les manger, amusez-vous, parce qu'au final, tant que c'est f\*\*\*\*\* délicieux, c'est le principal, l'esthétique, c'est bien pour Instagram.

