



LE CHEF BENJAMIN REVEL PARTAGE 3 RECETTES ORIGINALES AUX SAVEURS D'AUTOMNE

Le mardi 31 octobre 2023 - Dans le cadre du programme européen LET'S EAT, European Authentic Taste (2021-2024) voici 3 recettes exclusives que l'un de nos chefs-partenaires partage avec vous !

Des plats « faciles » à réaliser et à reproduire à la maison, respectueux de la saison.

Entrer dans l'automne ne signifie pas abandonner la consommation des fruits : Place aux kiwis et aux pommes, venus de Grèce, associés aux charcuteries d'Italie : ils vont si bien ensemble !

Le premier à s'être pris au jeu, le Chef Benjamin Revel de la Musardière à Giverny nous propose 3 recettes.

Le kiwi : sa chaire verte mure à point, son cœur blanc aurolé d'une couronne noire. Il est venu de Chine au 19ème siècle et est cultivé en Grèce depuis les années 1980. Il occupe la 3ème place des exportations.

La pomme : multicolore, ronde, elle domine les étals des maraichers. Croquante et juteuse, objet de toutes les tentations depuis l'antiquité, venue des monts du Caucase, elle arrive en 2ème position des cultures grecques.

La bresaola, la coppa, la pancetta, les jambons cuits et crus, les salamis et la mortadelle, fleurons des productions italiennes, associent parfaitement leurs saveurs aux fruits frais ou cuisinés.

TARTARE DE POMMES ET KIWIS, MOUSSE ET CHIPS DE BRESAOLA.



Ingrédients :

2 POMMES
2 KIWIS
2 ÉCHALOTES
1 CITRON JAUNE
1 BOTTE DE CIBOULETTE
PIMENT D'ESPELETTE
SEL, HUILE D'OLIVE
20CL DE CRÈME LIQUIDE
60GR DE BRESAOLA + 20GR

La recette :

Dans une casserole, faire mijoter pendant 15mn la crème et les 60gr de Bresaola détaillée en lardons. Mixer finement puis passer au chinois. Laisser refroidir puis mettre la crème dans un siphon. Ajouter 2 cartouches de gaz. Détailler les pommes et kiwis en brunoise (petits cubes). Ciseler les échalotes et la ciboulette. Mélanger le tout en ajoutant le jus de citron, un trait d'huile d'olive, une pincée de piment d'Espelette, et un peu de sel. Avec le reste de bresaola, réaliser les tuiles en préchauffant une poêle sans matière grasse puis cuire les tranches de charcuterie 30 secondes de chaque côté à feu vif.

Le dressage :

Dans un emporte-pièce mettre 2 cuillères de tartare. Repartir la mousse autour. Planter quelques chips de Bresaola.

LA RAVIOLE DE BŒUF EN GRAVELAX/COPPA ITALIENNE/ BOUILLON POMMES-OIGNONS



INGRÉDIENTS :

BŒUF EN GRAVELAX
250GR DE BŒUF (TENDE DE
TRANCHE)
150GR DE SEL
150GR DE SUCRE

FARCE À LA COPPA
100GR BŒUF EN GRAVELAX
1 BOTTE DE CIBOULETTE
2 ÉCHALOTES
40GR DE COPPA ITALIENNE
MOUTARDE
HUILE DE TOURNESOL
VINAIGRE DE CIDRE

BOUILLON
2 OIGNONS
4 POMMES
10CL DE VIN BLANC
10CL DE SAUCE SOJA
EAU
SEL
PIMENT D'ESPELETTE

COMPOTÉE D'ÉCHALOTES
4 ÉCHALOTES
30GR DE SUCRE

La recette:

Commencer par le bœuf en gravelax, il faut le préparer en amont (idéalement 3 semaines de préparation).

Mélanger un tant pour tant de sel et sucre (et ajouter des aromates selon envie et saison). Recouvrir intégralement le bœuf de ce mélange et laisser mariner pendant 3 jours minimum. Rincer puis mettre à sécher pendant 10 jours minimum sur une grille bien aérée. Pour le bouillon, détailler les oignons et pommes en gros.

Caraméliser lentement jusqu'à obtenir une coloration bien avancée. Déglacer au vin blanc, mouiller à la sauce soja puis compléter à hauteur à l'eau.

Emincer finement les échalotes et pommes, compoter avec un peu de sucre jusqu'à obtenir un confit bien lié.

Trancher finement le bœuf à la trancheuse et le disposer sur une feuille de papier cuisson. Portionner en carrés de 10cm.

Réaliser la farce.

Détailler les parures de bœuf restant en fine brunoise. Tailler des petits cubes de pomme. Ciseler les échalotes, les herbes et la coppa. Mélanger tous les ingrédients en ajoutant la moutarde.

Rectifier l'assaisonnement.

Monter les ravioles en disposant une cuillère tassée de farce au milieu des carrés de bœuf tranché.

Replier en 2 pour former un triangle.

TATIN DE POMMES, CRÈME FOUETTÉE À LA CANNELLE



INGRÉDIENTS :

4 POMMES
150GR DE SUCRE
50GR DE BEURRE
1 PÂTE FEUILLETÉE
CANNELLE MOULUE
20 CL DE CRÈME LIQUIDE
UNE PINCÉE DE SEL

La recette :

Passer les pommes à la mandoline en réalisant des tranches fines. Les étaler en ligne puis les rouler pour obtenir un cylindre bien rond et compact. Préparer un caramel avec 80gr de sucre dans une casserole. Faire cuire jusqu'à obtention d'une couleur bien brune. Ajouter le beurre, mélanger, puis arroser les pommes généreusement (garder la moitié pour le reste de la cuisson) avec ce caramel. Cuire à 170c° pendant 20mn puis retourner les cylindres. Déposer un cercle de pâte feuilleté légèrement plus grand que la pomme. Arroser à nouveau puis cuire encore 20mn. Sortie de cuisson, laisser refroidir. Fouetter la crème (au batteur) en incorporant la cannelle et le reste du sucre en 2 fois. Obtenir une texture bien ferme. Mettre dans une poche avec une douille.

Le dressage :

Déposer la tatin dans l'assiette.
Disposer la crème autour de la tatin.
Décorer de cannelle saupoudrée au dernier moment.

EN SAVOIR PLUS

LET'S EAT – EUROPEAN AUTHENTIC TASTE “LE GOÛT AUTHENTIQUE EUROPÉEN” VISE À AMÉLIORER LE NIVEAU DE CONNAISSANCE DES MÉRITES DES PRODUITS AGROALIMENTAIRES DE L'UNION EUROPÉENNE ET À ACCROÎTRE LEUR COMPÉTITIVITÉ ET LEUR CONSOMMATION RAISONNÉE, DANS TROIS PAYS CIBLÉS CHOISIS : ITALIE, FRANCE ET BELGIQUE.

LETS EAT – EUROPEAN AUTHENTIC TASTE



Organisation France GALITEL GRECE :

Nathalie Lycas : nathalie.lycas@gmail.com m. : 06 99 84 30 36

Contact presse :

Sarah Gerlicher : sarahgerlicher@gmail.com m. : 06 78 29 26 25