



TRANSgourmet

INGRÉDIENTS

CÔTE DE VEAU

- 1 côte de veau épaisse

JUS DE VEAU

- 1,5 kg de parures de veau
- 5 branches de thym
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 pincée de poivre noir
- Eau
- Sel

CRÉMEUX D'OLIVE

- 200 g d'olives taggiasche

FINITION

- 1 poutargue
- 100 g de ficoïdes glaciales, ou une autre herbe marine
- Fleur de sel fumée
- Poivre noir fermenté



CÔTE DE VEAU CUITE AU SAUTOIR, CRÉMEUX D'OLIVE, OLIVES TAGGIASCHE, POUTARGUE

“La côte de veau est l'une de mes pièces de viande préférées lorsqu'elle est cuite entière. Sa cuisson sur l'os lui confère une tendreté incomparable et concentre ses sucs. Elle s'accompagne ici d'un crémeux d'olives taggiasche relevé par un jus de veau corsé, tandis que la poutargue apporte une salinité iodée qui vient naturellement assaisonner la viande.”

Recette réalisée par
CAMILLE SAINT M'LEUX

Chef 1* au Guide Michelin
Restaurant Geoëlia à Paris (75116)

CÔTE DE VEAU

Assaisonner généreusement la côte de veau. La saisir dans un sautoir sur chaque face jusqu'à l'obtention d'une coloration uniforme. Poursuivre la cuisson au four à 180 °C pendant 3 minutes de chaque côté. Laisser reposer longtemps avant de la lever.

JUS DE VEAU

Colorer les parures de veau, préalablement détaillées en petits morceaux, jusqu'à obtenir une belle caramélisation. Déglacer au vin blanc et laisser réduire à glace. Mouiller à hauteur puis cuire à frémissement pendant 2 h 30. Filtrer, puis réduire jusqu'à obtenir un jus concentré et brillant. Au moment du service, infuser le thym et le poivre noir quelques minutes, puis filtrer de nouveau.

CRÉMEUX D'OLIVE

Écraser les olives taggiasche dans une passoire à l'aide d'une cuillère afin d'en extraire uniquement la pulpe. Mélanger cette pulpe avec un poids équivalent de jus de veau réduit jusqu'à l'obtention d'un crémeux lisse et intense.

DRESSAGE

Déposer le crémeux d'olive au fond de l'assiette. Lever la côte de veau puis la détailler en beaux rectangles d'une épaisseur généreuse. Les disposer délicatement sur le crémeux. Assaisonner de fleur de sel fumée et de poivre noir fermenté concassé. Terminer par quelques feuilles de ficoïde glaciale pour leur fraîcheur iodée, puis râper généreusement la poutargue au-dessus de la viande.



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr



TRANSFOURMET

INGRÉDIENTS

COQUILLAGES

- 200 g de couteaux vivants
- 200 g de palourdes
- 200 g de coques
- 10 cl de vin blanc sec

JUS DE MARINIÈRE

- Jus de cuisson des palourdes et des coques
- Une pointe de gomme xanthane

CRÈME FUMÉE

- 100 g de crème Isigny
- 2 g de sel fumé
- Poivre noir

HERBES

- Aneth sauvage
- Quelques herbes maritimes de saison



COQUILLAGES DE L'ATLANTIQUE, JUS DE MARINIÈRE, CRÈME FUMÉE, ANETH

"J'apprécie les coquillages dans leur plus simple expression. Ici, chacun est ouvert séparément afin de préserver sa texture et son identité. Leur jus de cuisson est travaillé comme une sauce légère qui vient les réunir, tandis qu'une crème légèrement fumée apporte une touche de gourmandise. L'aneth prolonge la fraîcheur iodée de l'ensemble par ses notes végétales et anisées."

Recette réalisée par
CAMILLE SAINT M'LEUX

Chef 1* au Guide Michelin
Restaurant Geoélia à Paris (75116)

COQUILLAGES

Ouvrir chaque coquillage séparément afin de respecter sa cuisson. Plonger les couteaux 15 secondes dans une eau fortement salée, puis les refroidir immédiatement dans une eau glacée. Ouvrir les palourdes et les coques en marinière avec le vin blanc. Conserver précieusement leur jus de cuisson. Refroidir rapidement l'ensemble afin de préserver une texture nacrée et translucide. Parer les coquillages en retirant les parties sableuses, puis les détailler de façon régulière.

JUS DE MARINIÈRE

Porter le jus de cuisson à ébullition. Le lier très légèrement avec une pointe de gomme xanthane afin d'obtenir une texture fluide et nappante. Filtrer soigneusement puis refroidir.

CRÈME FUMÉE

Mélanger la crème Isigny avec le sel fumé. Ajouter un tour de moulin à poivre et réserver en poche.

HERBES

Sélectionner quelques pluches d'aneth sauvage ainsi que quelques herbes des bords de mer selon la saison.

DRESSAGE

Déposer quelques points de crème fumée au fond de l'assiette. Répartir harmonieusement les différents coquillages. Napper délicatement de jus de marinière bien froid. Terminer par quelques pluches d'aneth sauvage et quelques herbes maritimes afin d'apporter fraîcheur et relief.



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr



TRANSFOURMET

INGRÉDIENTS

SELLE D'AGNEAU

- 1 selle d'agneau de lait des Pyrénées

AJO BLANCO

- 200 g d'amandes émondées
- 80 g de mie de pain
- 1 petite gousse d'ail dégermée
- 250 g d'eau glacée
- 120 g d'huile d'olive vierge extra
- 20 g de vinaigre de Xérès
- Sel fin

BLETTE

- 2 grandes feuilles de blette
- Les côtes des blettes
- Huile d'olive



SELLE D'AGNEAU DES PYRÉNÉES, AJO BLANCO, FEUILLE DE BLETTE

SELLE D'AGNEAU

Fendre la selle en deux et laisser sur os. Colorer côté peau jusqu'à l'obtention d'une coloration uniforme et bien dorée. Poursuivre la cuisson au four à 180 °C pendant 6 minutes, puis laisser reposer avant de réserver.

AJO BLANCO

Faire tremper la mie de pain dans l'eau glacée. Mixer les amandes, la mie de pain essorée, l'ail, l'eau et le vinaigre jusqu'à obtenir une texture parfaitement lisse. Monter progressivement à l'huile d'olive afin d'obtenir une émulsion souple et soyeuse. Rectifier l'assaisonnement. Mixer les côtes de blette, préalablement blanchies, avec une partie de l'ajo blanco afin d'en accentuer la fraîcheur végétale

BLETTE

Blanchir les feuilles dans une eau fortement salée, puis les refroidir immédiatement dans une eau glacée. Les lustrer d'un voile d'huile d'olive avant de les fumer quelques secondes sur les braises. Les détailler en rectangles d'environ 9 cm.

DRESSAGE

Parer la selle d'agneau puis la tailler dans la longueur en tranches régulières. Alternier les morceaux d'agneau et les feuilles de blette fumées afin de créer un rythme sur l'assiette. Assaisonner de fleur de sel. Servir l'ajo blanco en saucière pour qu'il soit versé à table.

"La délicatesse de l'agneau de lait des Pyrénées s'exprime ici dans sa plus grande simplicité. Un ajo blanco aux amandes douces et à l'ail apporte fraîcheur et profondeur, tandis que la blette, simplement fumée au barbecue, prolonge la douceur de la viande par une note végétale."

Recette réalisée par
CAMILLE SAINT M'LEUX

Chef 1* au Guide Michelin
Restaurant Geoélia à Paris (75116)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr



TRANSFOURMET

INGRÉDIENTS

HOMARD

- 1 homard bleu breton
- Laurier
- Poivre noir en grains
- Gros sel marin

FENOUIL CONFIT

- 1 bulbe de fenouil
- 10 g d'huile d'olive
- 10 g de beurre demi-sel

JUS DE HOMARD

- La tête du homard
- Les parures du fenouil
- Huile d'olive
- Beurre demi-sel
- Pistaches



HOMARD BLEU, RÉCHAUFFÉ À LA BRAISE, JUS LIÉ À LA PISTACHE, FENOUIL CONFIT

“Le homard est certainement l'un des plus beaux produits de nos côtes bretonnes. J'aime ici le traiter avec beaucoup de simplicité, en le réchauffant délicatement à la braise afin de lui apporter une légère note fumée, presque imperceptible. Les sucs du fenouil viennent enrichir naturellement le jus, tandis que la pistache lui apporte une texture soyeuse et une rondeur qui équilibre les saveurs iodées. Une assiette construite autour du produit, où chaque élément trouve naturellement sa place.”

Recette réalisée par
CAMILLE SAINT M'LEUX

Chef 1* au Guide Michelin
Restaurant Geoélia à Paris (75116)

HOMARD

Séparer la tête du corps en la réservant pour le jus. Plonger le corps et les pinces dans une nage infusée de deux feuilles de laurier, de quelques grains de poivre noir et de gros sel marin. Cuire le corps pendant 2 minutes et les pinces pendant 5 minutes. Refroidir immédiatement le corps dans une eau glacée afin de stopper la cuisson. Décortiquer les pinces dès leur sortie de cuisson et réserver l'ensemble.

FENOUIL CONFIT

Retirer les pluches et les parures du fenouil, puis les réserver pour le jus. Tailler le bulbe en quartiers. Les colorer sur une face dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le beurre demi-sel ainsi que 10 cl d'eau, puis enfourner une quinzaine de minutes, jusqu'à complète évaporation du liquide. Le fenouil doit être fondant tout en conservant sa tenue.

JUS DE HOMARD LIÉ À LA PISTACHE

Concasser la tête du homard et la faire revenir dans un filet d'huile d'olive jusqu'à obtenir une belle coloration rouge cardinal. Ajouter les parures de fenouil et les faire suer avec une noisette de beurre. Mouiller à hauteur et laisser mijoter 40 minutes. Filtrer, puis faire réduire le jus jusqu'à obtenir une belle concentration. Mixer les pistaches jusqu'à obtenir une pâte fine, puis incorporer une cuillère de cette pâte au jus réduit afin de le lier délicatement.

DRESSAGE

Tailler le homard en médaillons et le réchauffer quelques instants sur la braise. Verser le jus au fond de l'assiette. Disposer harmonieusement le homard et les quartiers de fenouil confit, puis terminer avec quelques pluches de fenouil.



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr



TRANSFOURMET

INGRÉDIENTS

CITRONS CONFITS

- 3 citrons Cedròn
- 300 g de sucre
- 450 g d'eau

SORBET CITRON

- 400 g de jus de citron
- 100 g d'eau
- 150 g de sucre
- 1 g de stabilisateur à sorbet

CONDIMENT YUZU CONFIT

- 50 g de yuzu confit
- 50 g de jus de citron

DRESSAGE

- 1 citron jaune frais
- 3 feuilles d'huître



CITRON CEDRÒN, CONFIT ET GIVRÉ, FEUILLES D'HUÎTRE

"J'ai découvert ces citrons Cedròn chez un producteur espagnol travaillant en biodynamie, sans aucun traitement chimique. Leur parfum est si intense que l'on a envie de les déguster entièrement, de l'écorce à la chair. J'aime les travailler ici sous deux formes, confites et fraîches, afin de jouer sur les différentes expressions de leur amertume et de leur acidité. Les feuilles d'huître viennent apporter une touche végétale et iodée qui équilibre naturellement l'ensemble."

Recette réalisée par
CAMILLE SAINT M'LEUX

Chef 1^{er} au Guide Michelin
Restaurant Geoëlia à Paris (75116)

CITRONS CONFITS

Tailler les citrons Cedròn en quatre, puis les blanchir trois fois en renouvelant l'eau à chaque opération afin d'adoucir leur amertume. Pendant ce temps, réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Plonger les quartiers de citron dans ce sirop et les laisser confire à 80 °C pendant au moins 48 heures. Laisser refroidir dans le sirop et utiliser le lendemain. Prélever une partie des quartiers confits pour le dressage. Mixer la pulpe et les parures restantes afin d'obtenir une marmelade lisse et concentrée.

SORBET CITRON

Presser les citrons et filtrer le jus à travers une passoire large afin de conserver une partie de la pulpe. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le stabilisateur, puis laisser refroidir. Ajouter le jus de citron et turbiner jusqu'à obtention d'un sorbet souple et très parfumé.

CONDIMENT YUZU CONFIT

Réhydrater les morceaux de yuzu confit dans le jus de citron pendant environ une heure avant utilisation.

DRESSAGE

Prélever quelques zestes fins de citron frais, puis lever des segments de citron jaune. Déposer au fond de l'assiette une cuillère de marmelade de citron confit. Ajouter quelques segments de citron frais, des morceaux de citron confit et le condiment de yuzu. Disposer deux ou trois feuilles d'huître ainsi que quelques zestes frais. Terminer au dernier moment avec une quenelle de sorbet citron afin de préserver toute sa fraîcheur et son intensité aromatique.



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr